



Nazwa instytucji

Książnica Cieszyńska

Tytuł jednostki/Tytuł publikacji

Statuty Rzeźni Miejskiej.

Liczba stron oryginału

28

Liczba plików skanów

28

Liczba plików publikacji

29

Sygnatura/numer zespołu

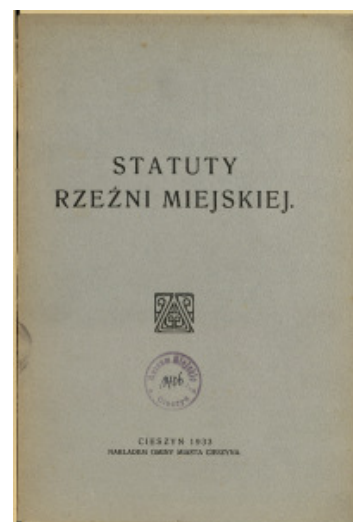
C II 005999

Data wydania oryginału

1933

Zdigitalizowano w ramach projektu pt.

**Udostępnienie cieszyńskiego dziedzictwa
piśmienniczego on-line**



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Śląskie.

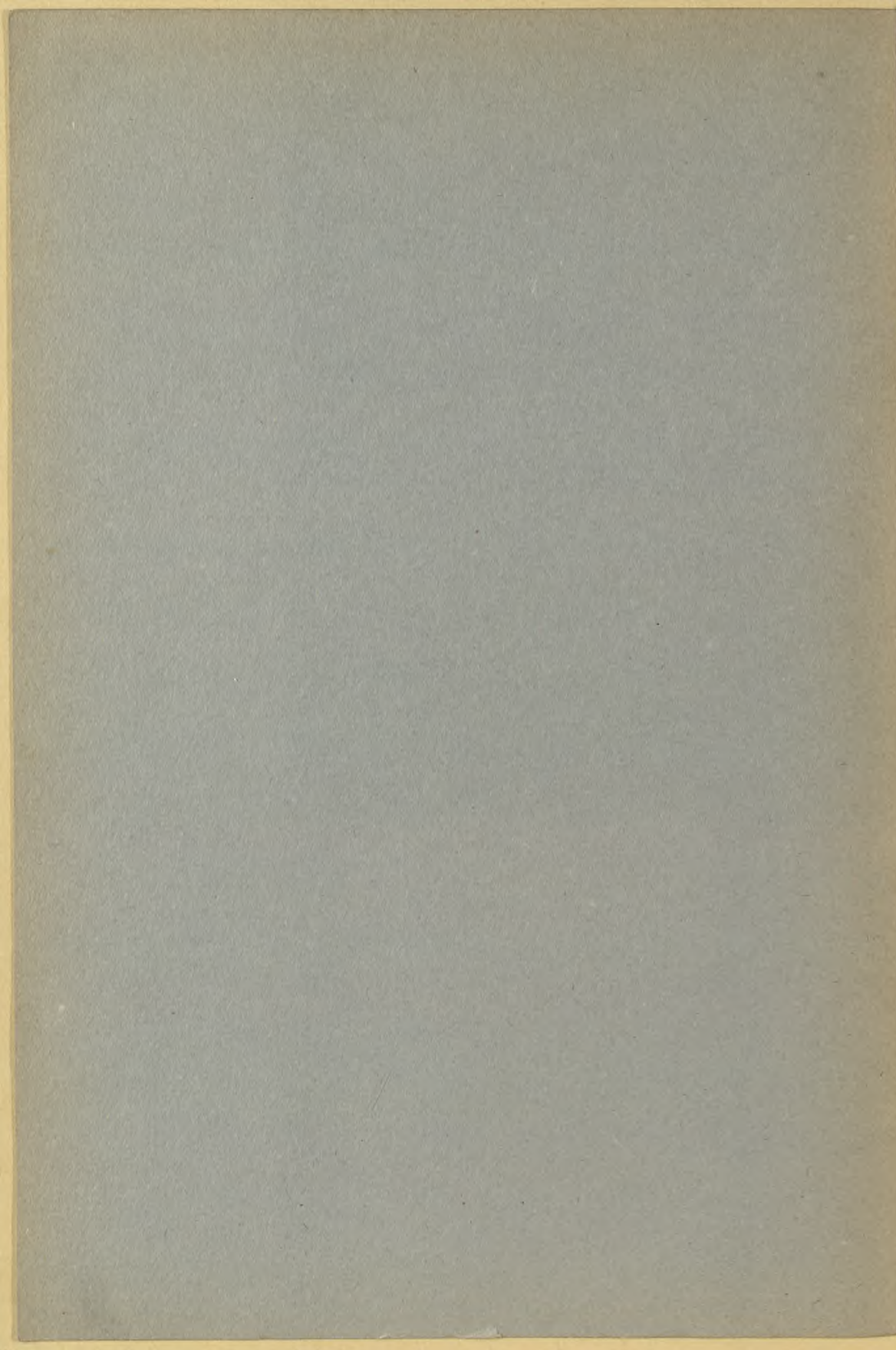
Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



STATUTY RZEŹNI MIEJSKIEJ.



CIESZYN 1933
NAKŁADEM GMINY MIASTA CIESZYNA.



STATUTY
RZEŹNI MIEJSKIEJ.



CIESZYN 1933
NAKŁADEM GMINY MIASTA CIESZYNA.

E.1

637,5(438)SL(094.4)



C00599911

STATUT

Rzeźni, taniej jatki i chłodni Rzeźni miejskiej w Cieszynie,

uchwalony na posiedzeniu Wydziału gminnego z dnia 27 X 1932 r. na podstawie postanowień Rozp. Prezydenta Rzplitej z dnia 22 III 1928 r. (Dz. U. Rz. P. nr. 38, poz. 361) i dotyczącego Rozp. Min. Roln. z dnia 29 I 1929 r. (Dz. U. R. P. nr. 32, poz. 305) o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa.

I.

RZEŻNIA.

§ 1.

W celu przeprowadzenia badania zwierząt rzeźnych i mięsa na terenie miasta Cieszyna łącznie z byłą gminą Bobrek i gminą Błogocice, są zobowiązani przeprowadzać ubój zwierząt rzeźnych wszyscy rzeźnicy, wykonywujący przemysł rzeźniczy na całym obszarze obecnego terenu miasta, wyłącznie w rzeźni miejskiej w Cieszynie.

Dalej są zobowiązani do przeprowadzenia uboju zwierząt rzeźnych wyłącznie w rzeźni miejskiej wszystkie zakłady publiczne na obecnym terenie miasta, a to: koszary, szpitale, schroniska, przytułki, zakłady wychowawcze, bursy, pensjonaty, więzienia, jadłodajnie, hotele, domy zajezdne i t. p. zakłady publiczne, jak również własne gospodarstwa rzeźników, osób handlujących mięsem, zarządzających jadłodajniami, restauratorów, oberżystów (szynkarzy).

Tak samo są zobowiązani do przeprowadzenia uboju zwierząt wszelkiego gatunku tylko w rzeźni miejskiej w Cieszynie, wszystkie gospodarstwa rolne, jakoteż osoby prywatne na byłym terenie miasta Cieszyna, t. j. obszarze przed przyłączeniem gminy Bobrek i gminy Błogocice, a to bez względu na to, czy mięso z tego uboju jest przeznaczone na własny użytek w gospodarstwie domowym, czy też na użytek przemysłowy.

Zaś na terenie byłej gminy Bobrek i gminy Błogocice, posiadających jeszcze charakter wiejski, zezwala się na ubój domowy zwierząt, z których mięso przeznaczone jest do spożycia we wła-

snem domostwie, a to: ubój trzody chlewnej, cieląt, owiec i kóz, o ile na to przepisy sanitarne pozwalają.

Jednakowoż celem przeprowadzenia ogólnie obowiązującego badania trzody chlewnej na włośnię, jakoteż zwierząt chorych, przeznaczonych na ubój z konieczności, winni właściciele tychże przynajmniej na 12 godzin przed ubojem zgłosić takowy dyrekcji rzeźni miasta Cieszyna, która w przeciągu 24 godzin wyśle na miejsce organ do wykonania badania.

W wypadku uboju zwierząt z konieczności poza obszarem rzeźni ubite zwierzęta muszą być bezwarunkowo oprawiane w rzeźni, jak również przeprowadzone wszelkie dalsze związane z tem czynności.

§ 2.

Wszystkie czynności towarzyszące ubojowi, jak: zdejmowanie skóry, patroszenie zwierząt, oczyszczanie mięsa, jelit, solenie i suszenie skór (z wyjątkiem tych, które są wprost wysyłane do garbarni), muszą być bezwarunkowo wykonywane w rzeźni miejskiej.

Cielęta, po prawidłowo przeprowadzonym uboju w rzeźni i oczyszczeniu, mogą być wywiezione wraz z głowami i w skórze poza obręb rzeźni, przyczem głowy tych cieląt mogą być oprawiane poza obrębem rzeźni.

Krew zwierząt ubitych może być wywieziona poza obręb rzeźni tylko w tym wypadku, jeżeli uznano ją za zdatną do spożycia, zaś szczecina, racice i treść żołądków jedynie za zezwoleniem dyrektora rzeźni, względnie innego do tego upoważnionego miejskiego lekarza weterynaryjnego.

§ 3.

Wszystkie zwierzęta rzeźne winne być przed i po uboju zgłoszone do zbadania co do zdrowotności i użyteczności mięsa przez urzędującego lekarza weterynaryjnego, ustanowionego przez Przełożństwo miasta Cieszyna.

§ 4.

Mięso, pochodzące z wymienionych w § 1 zwierząt, a nie ubitych w tutejszej rzeźni miejskiej, jak również wszelkie mięso pochodzące z wymienionych w § 1 zwierząt i dzików, które zostało sprowadzone z innych okolic na obszar miasta Cieszyna, podlega badaniu i kontroli na podstawie zarządzenia Wojewody Śląskiego o badaniu mięsa wprowadzonego do miast posiadających rzeźnię publiczną.

Jeżeli podczas kontroli stwierdzi się, że mięso sprowadzone i badane przez lekarza weterynaryjnego uległo pewnym zmianom (zepsuciu), to po jego zakwestjonowaniu, upoważnionym do badania jest tylko państwowy lekarz weterynaryjny, mający nadzór nad rzeźnią w Cieszynie.

Wstęp do rzeźni.

§ 5.

Wstęp do rzeźni jest dozwolony tylko rzeźnikom i osobom zatrudnionym w rzeźni, a załatwiający w niej czynności, do których rzeźnia jest przeznaczona. Prócz tego dozwolony jest wstęp członkom rady gminnej, komisji przemysłowej i rabinowi względnie jego zastępcy. Osoby pracujące w rzeźni winne przebywać jedynie w tych ubikacjach, w których wykonują swe czynności. Wszystkie inne osoby, chcące uzyskać wstęp do rzeźni, muszą nabyć w dyrekcji rzeźni kartę wstępu. Dzieci poniżej lat 14 nie mają wstępu do rzeźni.

§ 6.

Wstęp do ubikacyj, w których mieszczą się maszyny i silniki, oraz urządzenia przeznaczone do niszczenia niezdatnych do spożycia części zwierząt, dozwolony jest tylko osobom tam zatrudnionym.

Przełożństwo miasta ma prawo zabronić wstępu do rzeźni na czas przejściowy, albo też na czas stały osobom, które przekroczyły regulamin rzeźni z opieszałości, czy z rozmysłu, za niewłaściwe zachowanie się lub za kilkakrotne znęcanie się nad zwierzętami, albo z powodu kradzieży, jak również z powodu choroby zaraźliwej danego pracownika, lub choroby wywołującej odrązę.

W nagłych wypadkach wolno dyrektorowi wydalić z rzeźni, ewentualnie zabronić wstępu danym osobom na przeciąg 1—6 dni. O ile zakaz dotyczy majstra rzeźniczego, lub jego zastępcy, winna być sprawa przedłożona w czasie 24 godzin Przełożństwu miasta do załatwienia.

§ 7.

Używanie rzeźni nie może być wzbronione nikomu, o ile są przestrzegane powyższe przepisy.

Ruch kołowy.

§ 8.

Na teren rzeźni wolno wjeżdżać bez zezwolenia dyrektora tylko furmankom i innym środkom przewozowym, które pozostają w ścisłym związku z wykonywanymi tamże pracami. Furmankom wolno jeździć jedynie stępa, samochodom zaś 10 km na godzinę.

§ 9.

Czyszczenie i odkażanie środków przewozowych, winno odbywać się na miejscach do tego przeznaczonych.

§ 10.

Pojazdom nie wolno się zatrzymywać w rzeźni dłużej, aniżeli to jest potrzebne. Postój powozów po zamknięciu rzeźni jest wzbroniony.

§ 11.

Psów do rzeźni wprowadzać nie wolno.

§ 12.

Drogi i przejścia w obrębie rzeźni muszą być wolne dla ogólnego ruchu.

§ 13.

Mięso i organy wewnętrzne wolno wywozić z rzeźni tylko w zamkniętych wozach, albo nakrytych czystymi płachtami.

§ 14.

Krew wolno wywozić tylko w zupełnie szczelnie zamkniętych, czysto utrzymanych naczyniach.

Spęd zwierząt.

§ 15.

Spęd zwierząt przeznaczonych do uboju rzeźni, odbywa się drogą kołową albo kolejową. O każdorazowym wprowadzeniu zwierząt rzeźnych, należy zawiadomić halmistrza. Zwierzęta wprowadzane do rzeźni, muszą być zgłoszone przed umieszczeniem w stajniach celem zbadania tychże przez lekarza weterynaryjnego. Zwierzęta wprowadzone na obszar rzeźni muszą być zaopatrzone w świadectwa miejsca pochodzenia (Art 1 ustawy z dnia 25 II 1932 Dz. U. Nr. 76).

Przewóz mięsa z rzeźni do jatki, albo też odwrotnie, z bydlętem żyjącem w jednym wozie jest wzbronione. Wozy przeznaczone na przewóz mięsa winne być utrzymane w jaknajczystszej formie. Celem uniknięcia zanieczyszczenia mięsa, zaproszenia podczas jazdy, winno ono być szczelnie przykryte czystą płachtą. Siedzenie na środkach przewozowych jest dozwolone na osobno do tego urządzonych ca ½ m od podłogi wozu wyższych siedziskach. Pod żadnym warunkiem nie jest dozwolone siedzenie podczas przewozu bezpośrednio przy mięsie. Sprzęty do układania mięsa jak to kosze, niecki, lodnie mięsne i t. p. rzeczy winne się zawsze znajdować w dobrym, nierozbitym i czystym stanie, w przeciwnym razie podlegają konfiskacie. Rzeźnicy i masarze, biorący udział w pracach rzeźniczych, winni być zawsze czysto i schludnie ubrani. Każdy pracownik rzeźniczy winien być podczas pracy w czysty, nieprzemakalny fartuch zaopatrzonej. Boso pracować jest wzbronione.

§ 16.

Zwierzęta rzeźne wprowadzone na obszar rzeźni, nie mogą być wprowadzone poza jej obręb bez specjalnego zezwolenia powiatowego lekarza weterynaryjnego. Wszelkie znęcanie się i bicie zwierząt jest surowo wzbronione. Krów cielnych, szczególnie w drugim okresie ich brzemienności, w zasadzie poddawać ubojowi

jest wzbronione. Rozbieranie się i umieszczanie ubrania, obuwia lub bielizny w halach ubojowych jest wzbronione; na ten cel przeznaczona szatnia w pokoju rzeźników.

Używanie stajni, obór i chlewów.

§ 17.

Zwierzęta przeznaczone do uboju, należy umieścić w odpowiednich, przeznaczonych na ten cel stajniach, oborach i chlewach.

§ 18.

Zwierzęta uznane przez lekarza weterynaryjnego za chore, lub podejrzane na chorobę zaraźliwą, winne być poddane natychmiastowemu ubojowi, względnie odosobnione w stajni kontumacyjnej, a miejsce po nich natychmiast odkażone.

Ubój takich zwierząt przeprowadzać należy w osobnej hali na ten cel przeznaczonej.

§ 19.

Zwierzęta, z wyjątkiem świń i drobnych zwierząt, należy w stajniach i oborach mocno przywiązać.

§ 20.

Zwierzęta, które przebywają w stajniach dłużej aniżeli jedną noc, muszą być przez właściciela odpowiednio karmione i pojone. Dyrektor rzeźni, stwierdziwszy nienakarmienie zwierząt, może zarządzić nakarmienie tychże na koszt właściciela i ewentualnie nałożyć sankcje karne za dręczenie zwierząt.

§ 21.

Zwierzęta przeznaczone do uboju, mogą być pędzone, przewożone, a mniejsze przenoszone. Słabe zwierzęta należy przewozić wózkami, przeznaczonymi do tego celu. Wszelkie dręczenie zwierząt jest na podstawie Rozp. Prez. Rzpl. z dnia 22 III 1928 r. wzbronione.

§ 22.

Ze względu na bezpieczeństwo otoczenia, bydło winno być prowadzone na łańcuchach (powrozach). Buhaje i zwierzęta złośliwe należy prowadzić z zasłoniętymi oczyma.

§ 23.

Przy prowadzeniu złośliwych, czy rozjuszonych zwierząt, winien konwojent (posiadacz) zwrócić personelowi rzeźni specjalną uwagę.

Badanie przed ubojem.

§ 24.

Wszystkie zwierzęta rzeźne winne być zgłoszone przed ubojem, celem zbadania ich przez urzędującego lekarza weterynaryjnego.

Bez powyższego badania nie wolno zwierząt rzeźnych poddawać ubojowi. Chore zwierzęta należy natychmiast odosobnić.

§ 25.

O ile lekarz weterynaryjny stwierdzi, że zwierzę jest chore na chorobę zaraźliwą, lub o taką podejrzanę, winien je natychmiast odosobnić od reszty zwierząt, wydać odpowiednie zarządzenie i w razie potrzeby zawiadomić powiatowego lekarza weterynaryjnego.

§ 26.

Ubój zwierząt chorych, lub podejrzanych o chorobę zaraźliwą, winien odbywać się oddzielnie i z zachowaniem przepisów sanitarnych.

§ 27.

Każde ubite zwierzę po wypatroszeniu winno być zbadane i oznakowane przez urzędowego lekarza weterynaryjnego według przepisów Rozp. Min. Rol. z dnia 29 I 1929 r. (Dz. U. R. Nr. 32, poz. 305).

Pod żadnym warunkiem nie wolno wywozić z rzeźni mięsa nieopieczętowanego, w przeciwnym razie mięso takie podpada konfiskacie.

Świnie (oprócz wyżej wymienionych czynności) muszą być badane i oznakowane co do włośni. Mięso świń należy przygotować do badania na wągry w ten sposób, by rozcięta na dwie połowy było złączone przy ryju, a sadło z nerkami odcięte od strony zewnętrznej.

U bydła rogatego język ma być aż do nasady wyciągnięty na zewnątrz.

§ 28.

U bydła rogatego pozostaje skóra aż do przeprowadzenia badania lekarskiego na ogonie i na kolanach nie ściągnięta.

Organa wewnętrzne i jelita należy tak oznakować, by jakkolwiek zmiana nie mogła nastąpić. Znakowanie to ma na celu stwierdzenie właściciela dotyczącego mięsa.

§ 29.

Mięso zwierząt rzeźnych, uznane za zdatne do spożycia, winno być oznakowane przez lekarza weterynaryjnego wykonyującego badanie. Oznakowanie może być wykonywane przez personel pomocniczy, jednakże pod dozorem i odpowiedzialnością urzędującego lekarza weterynaryjnego w myśl § 31 Rozp. Min. Rol. z dnia 29 I 1929 r.

§ 30.

Jeżeli lekarz weterynaryjny nie może dać natychmiastowej oceny mięsa, zaopatruje je na widocznym miejscu w kartkę z napisem „tymczasowo zajęte“. Zwierzęta i części zwierząt, które zo-

stały uznane i oznakowane jako niezdatne, winne być usunięte z hali ubojowej. Usuwanie chorobowo zmienionych części ubitych zwierząt przed przybyciem lekarza weterynaryjnego jest surowo wzbronione.

Części chorobowo zmienione tak mięsa jak i organów wewnętrznych, mogą usuwać i niszczyć tylko funkcjonariusze rzeźni miejskiej pod nadzorem urzędującego lekarza weterynaryjnego.

§ 31.

Mięso uznane za niezdatne, a pochodzące ze zwierząt nie dotkniętych chorobą zaraźliwą, może być wydane na cele oznaczone przez powiatowego lekarza weterynaryjnego.

§ 32.

Mięsem, które zostało zbadane i oznakowane jako zdatne do spożycia, może właściciel dowolnie dysponować.

Używanie hal ubojowych.

§ 33.

Uboje zwierząt i związane z tem czynności, muszą być przeprowadzone w ubikacjach tylko do tego celu przeznaczonych.

Zwierzęta mogą być tylko wtenczas wprowadzone do hali ubojowych, gdy wszelkie przygotowania do uboju są ukończone.

Kolejność uboju, miejsca i narzędzia do tego wyznacza i wydaje halmistrz z ramienia dyrekcji rzeźni. Zwierzęta wolno wpędzać i wprowadzać tylko przez wejście wyznaczone, w żadnym zaś wypadku nie wolno wprowadzać i pędzić zwierzęta do rzeźni między halami t. j. przejściami ubocznymi.

Sprzęt ubojowy przeznaczony do jednej hali, nie może być przenoszony do innych ubikacyj. Wady i braki w urządzeniach ubojowych należy zgłosić halmistrzowi, względnie urzędującemu lekarzowi weterynaryjnemu.

Ubój zwierząt.

§ 34.

Ubój zwierząt rzeźnych dozwolony jest tylko w dniu powszednie, a to od godziny 8-mej do godziny 14-tej.

O godzinie 14-tej winne być już wszystkie roboty połączone z ubojem wykończone, aby można przeprowadzić dokładne czyszczenie rzeźni.

W tym celu dozwolone jest wpędzanie zwierząt do hal uboju następująco:

1. rogacizna do godziny 13-tej;
2. świnie do godziny 13-tej min. 15-cie;
3. cielęta, owce, kozy do godziny 13-tej min. 30-ci.

Od uboju po godzinach wyżej wymienionych zalicza się należność opłat o 50 proc. wyższą.

§ 35.

Ubój winien być zupełnie ukończony w wyżej podanych godzinach i mięso przygotowane do badania. Stosownie do tego, ubój dozwolony jest nie później, jak na godzinę przed upływem wyżej wyznaczonego czasu i pod warunkiem, że do dyspozycji stoi wystarczająca ilość sił roboczych. O tem, czy ilość sił jest wystarczająca, rozstrzyga w każdym wypadku dyrektor rzeźni względnie jego zastępca. Wyjątkowo można ubijać zwierzęta poza oznaczonym czasem za osobną dopłatą i zezwoleniem dyrektora rzeźni:

1. w razie uboju z konieczności,
2. przy nadchodzących świątach,
3. w celach eksportowych.

§ 36.

Zwierzęta wolno ubijać tylko przez ogłuszenie przy pomocy odpowiednich narzędzi. Przy ogłuszaniu wielkich sztuk bydła musi być obecnych dwu dorosłych i silnych ludzi, z których jeden podtrzymuje odpowiednio głowę, drugi ogłusza i kłuje. Osobom słabym nie wolno podejmować się ubijania dużych sztuk. Uczniom nie wolno samodzielnie wykonywać ubojów, lecz tylko w obecności mistrza względnie czeladnika. Ubój świń może nastąpić tylko na rampie ubojowej. Zdejmowanie skóry, zawieszanie zwierząt, oraz parzenie świń przed stwierdzeniem śmierci jest surowo wzbronione.

§ 37.

W ubikacjach rzeźni należy przestrzegać jaknajwiększą czystość i porządek. Za wszelkie rozmyślne zanieczyszczenia i uszkodzenia urządzeń rzeźni, odpowiadają sprawcy sami, względnie ich pracodawcy. Używane narzędzia należy złożyć w zupełnie oczyszczonym stanie w ich miejscu przechowania t. j. u halmistrza. Narzędzia, których użyto do uboju chorych sztuk, należy dokładnie oczyścić i odkazić.

§ 38.

Z ubitych sztuk należy ściągnąć skórę, a sztuki przepołowić.

§ 39.

Nadmuchiwanie mięsa jest zakazane, jak również nadmuchiwanie płuc. Płuca takie podlegają konfiskacie.

§ 40.

Zwierzęta przeznaczone na rzeź można wpędzać do obór i chlewów rzeźni także w wyjątkowych wypadkach poza godzinami normalnego uboju.

Ubój rytualny.

§ 41.

Ubój rytualny winien odbywać się według następujących postanowień:

1. Kładzenie zwierząt dużych jest dozwolone tylko za pomocą wind.

2. Kładzenie poszczególnych sztuk może nastąpić tylko wtenczas, jeżeli rzeźnik rytualny jest przygotowany do wykonania swych czynności.

3. Głowę zwierzęcia przygotowanego do uboju rytualnego należy przytrzymać w ten sposób, by zwierzę nie mogło bić głową o podłogę i by nie nastąpiło odłamanie rogów.

4. Rzeźnik rytualny winien być już przygotowany i natychmiast po położeniu zwierzęcia przystąpić do czynności i pozostać tak długo, dopóki nie zostanie stwierdzona śmierć zwierzęcia.

Ubój rytualny winien być wykonany szybko i sprawnie przez wypróbowanego rzeźnika, poleconego przez Zarząd Izraelskiej Gminy Wyznaniowej.

Ubój eksportowy.

§ 42.

Ubój zwierząt, przeznaczonych na eksport, winien być wykonany w sposób wymagany przez kraj importujący.

Krew i odpadki.

§ 43.

Krew wyciekającą przy uboju należy zbierać do naczyń specjalnie na ten cel przeznaczonych. Krwi przeznaczonej do użytku ludzkiego, w szczególności do wyrobu kiszek nie wolno wynosić z rzeźni przed uznaniem (ostemplowaniem) sztuki, od której krew pochodzi, za zdatną do spożycia.

§ 44.

Do użytku ludzkiego niezdatną jest krew:

1. ze zwierząt bitych rytualnie,
2. ze zwierząt, którym przecięto przelyk, a więc cieląt, owiec i kóz,
3. ze zwierząt chorych,
4. zanieczyszczoną w jakikolwiek sposób.

§ 45.

Krew uznana za zdatną do spożycia, winna być usunięta z terenu rzeźni po ukończeniu uboju.

§ 46.

Zabieranie organów rozrodczych, jakoteż konfiskowanych wszelkiego rodzaju ubitych zwierząt jest wzbronione.

§ 47.

Skóry z ubitych zwierząt, za wyjątkiem skór pochodzących ze zwierząt chorych lub podejrzanych o choroby zaraźliwe, a podlegających specjalnemu traktowaniu stosownie do obowiązujących w tym względzie przepisów, należy natychmiast po ostemplowaniu mięsa usunąć z hali ubojowych rzeźni.

Jelita.

§ 48.

Żołądki przeżuwaczy (bydła, owiec i kóz) wolno opróżnić z ich zawartości tylko przy zbiorniku przeznaczonym do składania nawozu.

Transport żołądka musi odbywać się na przeznaczonych do tego wózkach, których nie wolno zbytnio przeładowywać, jak wogóle nie wolno rozstrząsać treści żołądków.

§ 49.

Jelita opróżnia się w płuczarni. Treści jelit nie wolno rzucać na ziemię, lecz należy ją zbierać do naczyń na ten cel przeznaczonych.

§ 50.

Dalsze czyszczenie żołądków i jelit, po opróżnieniu ich z treści, musi być uskuteczniane tylko w płuczarni. Czyszczenie to winno być jaknajdokładniej wykonane. Żołądków i jelit nie-dokładnie wyczyszczonych, nie wolno wyносить z rzeźni.

§ 51.

Zawartości jelit i żołądków nie wolno zabierać ze sobą. Po ukończonym uboju powinni rzeźnicy dokładnie oczyścić miejsca przez nich używane, taksamo powinni oczyścić sprzęty ubojowe tj. stoły, wózki i kloce podkładowe, celem umożliwienia uboju następnym rzeźnikom. O ile roboty te przez rzeźników nie zostały przeprowadzone, to dyrekcja rzeźni przeprowadza je na koszt dotyczącej strony.

II.

TANIA JATKA.

§ 52.

W rzeźni miasta Cieszyna przy ulicy Mostowej urządza się tanią jatkę do sprzedaży mięsa uznanego za mniejwartościowe, jak również mięsa warunkowo zdatnego po poddaniu go zabiegom, mającym na celu jego unieszkodliwienie.

§ 53.

Mięsa pełnowartościowego nie wolno sprzedawać w taniej jatce.

§ 54.

Sprzedż mięsa mniejwartościowego w innem miejscu niż w taniej jatce w obrębie miasta Cieszyna jest zakazana.

§ 55.

Do sprzedaży w taniej jatce Zarząd miasta Cieszyna może za każdorazowym uprzednim zezwoleniem dopuścić również mięso mniejwartościowe z innych miejscowości, z wyjątkiem tych miejscowości, w których według ustawy powinna się znajdować tania jatka.

§ 56.

Zarząd miasta Cieszyna przyjmuje na własny rachunek sprzedaż mięsa wymienionego w §§ 52 i 55 i wypłaca uzyskaną kwotę właścicielowi po potrąceniu opłat ustalonych w § 62.

§ 57.

Zarząd miasta Cieszyna przynajmniej na 12 godzin przed rozpoczęciem sprzedaży mięsa w taniej jatce ogłasza czas sprzedaży i rodzaj, oraz cenę sprzedawanego mięsa. Tej samej treści ogłoszenie zostanie umieszczone w taniej jatce podczas sprzedaży.

§ 58.

Cenę przyjętego przez Zarząd miasta Cieszyna do sprzedaży mięsa ustala lekarz weterynaryjny, będący kierownikiem rzeźni.

Posiadacz mięsa niezadowolony z wysokości ustalonej ceny, może żądać ponownego ustalenia jej przez komisję wyznaczoną przez Zarząd miasta w składzie wspomnianego w ustępie poprzednim lekarza weterynaryjnego, jednego rzeźnika i jednego obywatela miasta.

Cena ustalona przez komisję jest dla posiadacza obowiązująca.

§ 59.

Mięso niesprzedane w wyznaczonym terminie (§ 57) podlega przed ponownem dopuszczeniem do sprzedaży, sprawdzeniu przez lekarza weterynaryjnego, czy nadaje się jeszcze do spożycia, w razie potrzeby winna być ponownie ustalona cena mięsa z zastosowaniem przepisów § 58.

Jeżeli mięso przy sprawdzeniu okaże się niezdatne do spożycia, podlega nieszkodliwemu usunięciu.

§ 60.

Mięso przeznaczone w taniej jatce do sprzedaży, winne być podzielone na kawałki o wadze 1 kg, ilość sprzedana w ciągu dnia jednemu nabywcy nie może przewyższyć 3 kg.

§ 61.

Nabywca mięsa w taniej jatce winien je zużywać wyłącznie we własnem gospodarstwie domowem.

Rzeźnikom, masarzom, restauratorom i osobom handlującym mięsem, nabywanie mięsa z taniej jatki jest wzbronione.

Inne osoby i zakłady wymienione w § 42 Rozp. Min. Rol. z dnia 29 I. 1929 r. (Dz. U. R. P. Nr. 32, poz. 305), mogą nabyć mięso z taniej jatki tylko za uprzednim zezwoleniem władzy nadzorczej i pod warunkami zastrzeżeniami w tem rozporządzeniu.

§ 62.

Z kwot uzyskanych za sprzedaż mięsa w taniej jatce potrąca się koszta za:

- | | | |
|---|---|----------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. korzystanie z taniej jatki, 2. przetopienie tłuszczu, 3. przegotowanie w wodzie, 4. przeparowanie, 5. peklowanie (solenie), 6. ogłoszenie o sprzedaży, rzeczywiste koszta, 7. przeniesienie (przewóz) mięsa do taniej jatki, o ile tego nie uskutečnił właściciel, rzeczywiste koszta. | } | po 2% z ceny utargu. |
|---|---|----------------------|

III.

CHŁODNIA.

§ 63.

Czas trwania chłodzenia mięsa, ustanawia Przełożństwo miasta w porozumieniu z dyrekcją rzeźni, po wysłuchaniu cechu rzeźnickiego.

§ 64.

Temperatura w chłodni winna być utrzymywana w granicach od plus 2 do 4 stopni C.

§ 65.

Otwieranie chłodni reguluje dyrekcja rzeźni w porozumieniu z zainteresowanymi czynnikami. Pozatem wstęp do chłodni jest dozwolony tylko za zezwoleniem dyrektora rzeźni i po uiszczeniu opłaty wyznaczonej przez Przełożństwo miasta. Używanie przedchłodni jest dozwolone tylko dzierżawcom komórek bez specjalnej opłaty, wykonyującym ubój w tutejszej rzeźni miejskiej.

§ 66.

Do chłodni wolno wprowadzać tylko dobrze ostygnięte i osuszone mięso.

§ 67.

W chłodni należy utrzymać jaknajwiększą czystość i porządek. Przejścia nie mogą być zatarasowane i używane na składanie mięsa. Za utrzymanie czystości w komórkach, a w szczególności za czyste i suche utrzymanie podłogi jest odpowiedzialny dzierżawca. Raz w tygodniu t. j. w sobotę od godz. 12—13-tej jest dzier-

zawca komórek zobowiązany przeprowadzić dokładne czyszczenie, a to wilgotną szmatą i szczotką. W przeciwnym razie dyrekcja rzeźni przeprowadza to czyszczenie po uprzednim zawiadomieniu najemcy, na koszt i odpowiedzialność dotyczącego najemcy.

§ 68.

W chłodni nie wolno przechowywać mięsa cuchnącego, jelit, skóry, szczecin, płuc i żołądków w stanie wilgotnym, łoju i tłuszczu zjełczałego, nóg bydłęcych, oprócz tego wszelkich przedmiotów niezwiązanych z chłodzeniem mięsa. Składanie mięsa lub części tegoż na podłodze jest wzbronione. Mięso można wieszać tylko na hakach, lub składać w naczyniu, albo też na ławkach wznoszących się 20 cm ponad podłogę. Wszelkie przedmioty przechowane nie po myśli tych przepisów, zostaną na ryzyko i odpowiedzialność właściciela usunięte.

Krew przeznaczoną do wyrobu kiszek wolno w chłodni przechowywać tylko w naczyniach, dających się szczelnie zamknąć. Mięso po uboju można przetrzymać w przechłodni najdłużej 24 godzin. Po tym czasie winien je właściciel usunąć do chłodni, albo też do jatki.

§ 69.

Solenie w ropie i peklowanie mięsa jest dozwolone tylko w osobno do tego urządzonej solarni. W chłodni samej jest solenie i peklowanie mięsa wzbronione. Beczki i naczynia do peklowania muszą być przed wstawieniem badane przez lekarza weterynaryjnego, oraz tak szczelne, aby nie ciekły. Sporządzone muszą być one z drzewa na nóżkach, względnie klocach o wysokości najmniej 15 cm i zaopatrzone w dobrze dostosowaną nakrywkę.

§ 70.

Komórki w chłodni dzierżawić może tylko jedna osoba. Na wyjątek zezwala Przełożństwo miasta. Komórki bez wiedzy i zgody dyrektora rzeźni nie wolno wydzierżawiać nikomu ani podnająć. Przydział komórek w chłodni uskutecznia dyrektor rzeźni.

§ 71.

Z komórek w chłodni można korzystać jedynie za opłatą wyznaczoną przez Przełożństwo miasta. Opłaty za najem komórek winne być wpłacane do kasy rzeźni w terminach z góry, które ustala Przełożństwo miasta. Najemne z komórek rozkłada się na miesiące letnie t. j. na miesiące podczas chłodzenia.

§ 72.

Komórki wydzierżawione należy trzymać stale zamknięte przy pomocy własnych kłodek. Ze strony dyrekcji rzeźni może komórka zostać zamknięta:

1. jeżeli znajduje się w stanie zanieczyszczenia,
2. w razie przechowania w niej mięsa niezbadanego,

3. w razie niezapłacenia dzierżawy w terminach przepisanych.

§ 73.

Dyrektor rzeźni względnie jego zastępca ma prawo wstępu każdego czasu i żądania otwarcia komórki. Wszelkie zarządzenia dyrektora rzeźni, a w szczególności dotyczące §§ 66, 67, 68 i 69, należy bezwarunkowo przestrzegać.

§ 74.

Dyrekcja rzeźni względnie Przełożństwo miasta nie biorą żadnej odpowiedzialności za szkody z powodu kradzieży, jakoteż z powodu zepsucia się mięsa tak w przedchłodni, jak i w chłodni lub rzeźni samej.

§ 75.

Przełożństwo miasta może zarządzić opróżnienie i oczyszczenie komórki na koszt dzierżawcy, o ile tenże nie uregulował opłaty za dzierżawę, lub nie stosuje się do przepisów porządkowych w chłodni. W tym ostatnim wypadku dzierżawca nie może żądać zwrotu opłaty. Wykroczenia przeciw tym przepisom będą karane na mocy zarządzeń, dotyczących rzeźni publicznych.

Po skończonej sesji chłodzenia t. j. w miesiącach zimowych winni rzeźnicy komórki w chłodni bezzwłocznie opróżnić celem przeprowadzenia czyszczenia i naprawy konstrukcji w chłodni.

IV.

RÓŻNE.

§ 76.

W obrębie rzeźni nie wolno:

1. pić wódki i innych napojów alkoholowych,
2. hałasować, kłócić się i urządzać awantur,
3. palić papierosów i tytoniu w halach ubojowych i w chłodni.

ni.

§ 77.

Rzeźnikom, którzy skuteczniają ubój w rzeźni, jak również handlującym mięsem sprowadzonym z okolicy, wolno sprzedawać mięso, jelita i t. p. innym rzeźnikom lub handlarzom kupującym wnętrzności, trzewa, tłuszcze i skóry, oraz restauratorom, tylko wówczas, gdy ci posiadają legitymację upoważniającą ich do wstępu do rzeźni, wreszcie pracownikom rzeźni.

Osobom prywatnym mięsa sprzedawać nie wolno. Wszelki inny sposób uprawiania interesów jest wzbroniony.

§ 78.

Do zarządzeń i rozkazów urzędników i funkcjonariuszów rzeźni należy się bezwarunkowo zastosować.

§ 79.

Na podstawie niniejszego statutu, Przełożństwo miasta strzeże sobie prawo uchwalenia regulaminów określających szczegółowe obowiązki osób zatrudnionych w rzeźni miejskiej.

§ 80.

Taryfa opłat rzeźni, najemnego z chłodni, solarni, targowego, stajennego, jakoteż należytości wagowe i t. p. reguluje każdorazowo taryfa opłat, zatwierdzona na wniosek dyrekcji rzeźni przez Przełożństwo miasta Cieszyna.

Postanowienia karne.

§ 81.

Przekroczenia postanowień niniejszego statutu karane będą, o ile nie podpadają one kompetencji sądowej, przez Przełożństwo miasta, a to:

1. Wydaleniem i wzbronieniem wstępu na teren rzeźni na czas ograniczony.
2. Wydaleniem i wzbronieniem wstępu na teren rzeźni na czas nieograniczony.
3. Karą pieniężną do 1.000 zł. Kary pieniężne przeznacza się miejscowemu funduszowi opieki społecznej.

Cieszyn, dnia 28 października 1932 r.

Burmistrz:

Dr. Władysław Michejda m. p.

Urząd Wojewódzki Śląski
Wydział Administracyjny

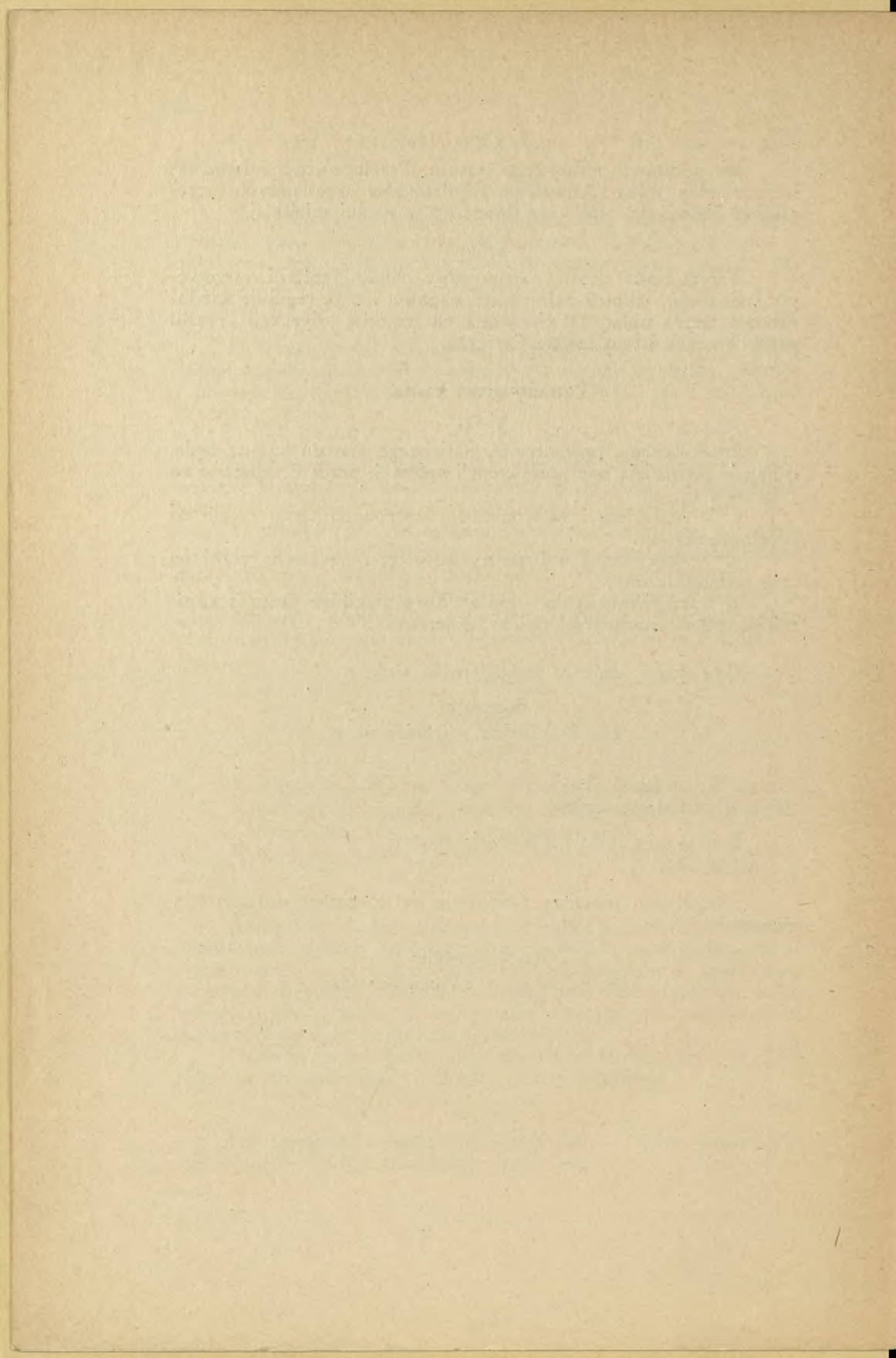
Katowice, dnia 4 stycznia 1933 r.

L.: Ad. R. 766-15.

„Regulamin niniejszy przyjmuje się do zatwierdzającej wiadomości.“

Za Wojewodę:

Dr. Saloni m. p., Wicewojewoda.



REGULAMIN

sanitarnej stacji kontroli i badania mięsa sprowadzonego do obrębu miasta Cieszyna.

Na podstawie zarządzenia Wojewody Śląskiego z dnia 23. 3. 1931 r. Dz. U. W. Śl. z dnia 9 czerwca 1931, poz. 5, Przełożenie miasta Cieszyna wprowadza w życie kontrolę i badanie mięsa sprowadzonego do obrębu miasta Cieszyna i ustala w tym celu regulamin jak następuje:

Na zasadzie art. 15 Rozp. P. R. P. z dnia 22. 3. 1928 r. Dz. U. R. P. Nr. 38, poz. 361 o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz §§ 39 i 41 Rozp. Min. Rol. z dnia 29. 1. 1929 r. Dz. U. R. P. Nr. 32, poz. 305 zarządza się jak następuje:

§ 1.

Wszelkie transporty mięsa świeżego (surowego) ze zwierząt jednokopytowych niezależnie od ich wagi, wprowadzone w jakikolwiek sposób na obszar miast posiadających rzeźnie publiczne, w których urzędowe badanie wykonywuje wyłącznie lekarz weterynaryjny, winne być niezwłocznie dostarczone do wyznaczonej przez Zarząd miasta, miejskiej stacji kontroli sanitarnej celem sprawdzenia, czy mięso wprowadzone jest zaopatrzone w odpowiednie świadectwa, o ile zaś chodzi o mięso świń, że jest również badane i wolne od włośni, oraz celem sprawdzenia oznakowania mięsa. Jako stację miejską kontroli sanitarnej przeznaczają się rzeźnię miasta Cieszyna.

§ 2.

Mięso, co do którego w myśl § 1. sprawdzono, że zostało urzędowo zbadane i oznakowane w miejscu uboju przez oglądacza mięsa, a nie przez lekarza weterynaryjnego, podlega ponownemu badaniu w miejskiej stacji kontroli sanitarnej przez lekarza weterynaryjnego.

§ 3.

Za używanie urządzeń w rzeźni, oraz za ponowne badanie wymienione w § 2, ustala się pobieranie należności, które reguluje taryfa opłat rzeźni miejskiej.

§ 4.

Przekroczenie postanowień niniejszego zarządzenia karane będzie w myśl art. 32 Rozp. Prez. Rzpl. z dnia 22. 3. 1928 r. Dz. U. R. P. Nr. 38, poz. 361.

§ 5.

Zarządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Cieszyn, dnia 11 grudnia 1931 r.

Na posiedzeniu Wydziału gminnego dnia 27. 10. 1932 r. uchwalono powyższy regulamin sanitarnej stacji kontroli i badania mięsa sprowadzonego do obrębu miasta Cieszyna.

W Cieszynie, dnia 28 października 1932.

Burmistrz: *Dr. Władysław Michejda* m. p.

Urząd Wojewódzki Śląski
Wydział Administracyjny.

Katowice, d. 4 stycznia 1933 r.

L.: Ad. R. 766-15.

„Regulamin niniejszy zatwierdza się.“

Za Wojewodę:

L. S.

Dr. Saloni m. p., Wicewojewoda.

REGULAMIN

taniej jatki przy rzeźni miasta Cieszyna.

Na podstawie art. 42 i 43 rozporządzenia Ministerstwa Rolnictwa z dnia 29. I. 1929 (Dz. U. R. P. Nr. 32, poz. 305) i re-skryptu Starostwa w Cieszynie z dnia 2 grudnia 1929 r. L. P. 595, uchwała się dla całego obszaru gminy miasta Cieszyna regulamin taniej jatki przy rzeźni miejskiej w następującem brzmieniu:

§ 1.

W rzeźni miejskiej w Cieszynie urządza się tanią jatkę do sprzedaży mięsa mniejwartościowego, jak również mięsa warunkowo zdatnego, poddanego zabiegom mającym na celu jego unieszkodliwienie.

§ 2.

Mięsa pełnowartościowego nie wolno sprzedawać w taniej jatce.

§ 3.

Sprzedaż mięsa mniejwartościowego w innem miejscu niż w taniej jatce jest wzbroniona.

§ 4.

Do sprzedaży w taniej jatce Zarząd Gminy miasta Cieszyna może za każdorazowem zezwoleniem dopuścić również mięso mniejwartościowe z innych miejscowości z wyjątkiem tych, w których według ustawy powinna się znajdować tania jatka.

§ 5.

Zarząd gminy miasta Cieszyna przyjmuje na własny rachunek sprzedaż mięsa wymienionego w § 1 i § 4 i wypłaca uzyskaną kwotę posiadaczowi po potrąceniu opłat ustalonych w § 12.

§ 6.

Zarząd Gminy miasta Cieszyna przynajmniej na 12 godzin przed rozpoczęciem sprzedaży mięsa w taniej jatce ogłasza czas sprzedaży i rodzaj oraz cenę sprzedawanego mięsa. Tej samej treści ogłoszenie zostanie umieszczone w taniej jatce podczas sprzedaży.

§ 7.

Cenę przyjętego przez Zarząd miasta Cieszyna do sprzedaży mięsa ustala lekarz weterynaryjny, będący kierownikiem rzeźni. Posiadacz mięsa niezadowolony z wysokości ustalonej ceny, może żądać ponownego ustalenia jej przez komisję wyznaczoną przez Zarząd miasta Cieszyna w składzie lekarza weterynaryjnego, jednego rzeźnika i jednego obywatela gminy.

Cena ustalona przez komisję jest dla posiadacza obowiązująca.

§ 8.

Mięso nie sprzedane w wyznaczonym terminie (§ 6), podlega przed ponownym dopuszczeniem do sprzedaży, sprawdzeniu przez lekarza weterynaryjnego, czy nadaje się ono jeszcze do sprzedaży względnie spożycia. W razie potrzeby winna być ponownie ustalona cena mięsa z zastosowaniem przepisów § 7. Jeżeli mięso przy sprawdzeniu okazało się niezdatne do spożycia, podlega nieszkodliwemu usunięciu.

§ 9.

Mięso przeznaczone do sprzedaży w taniej jatce winno być podzielone na kawałki o wadze 1 kg. Ilość sprzedania w ciągu dnia na jedną osobę nie może przekraczać 3 kg.

§ 10.

Nabywca mięsa w taniej jatce winien je użytkować we własnym gospodarstwie domowym.

§ 11.

Rzeźnikom, masarzom, restauratorom i osobom handlującym mięsem, nabywanie mięsa w taniej jatce jest wzbronione.

Inne osoby i zakłady, wymienione w § 42 rozp. Min. Rol. z dnia 29. I. 1929 r. Dz. U. R. P. Nr. 32, poz. 305, mogą nabywać mięso z taniej jatki tylko za uprzednim zezwoleniem władzy nadzorczej i pod warunkiem zastrzeżonym w tem rozporządzeniu.

§ 12.

Z kwot uzyskanych za sprzedaż mięsa w taniej jatce, potrąca się koszty:

- | | | |
|--|---|---------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. za korzystanie z taniej jatki 2. za przetopienie tłuszczu 3. za przegotowanie w wodzie 4. za przeparuwanie 5. za peklowanie (solenie) 6. za ogłoszenie o sprzedaży, koszta rzeczywiste, 7. za przeniesienie mięsa do taniej jatki i t. p. koszta rzeczywiste. | } | po 2% z ceny utargu |
|--|---|---------------------|

Powyższy regulamin taniej jatki przy rzeźni miasta Cieszyna, uchwalono na posiedzeniu Wydziału gminnego dnia 27 października 1932.

W Cieszynie, dnia 28 października 1932.

Burmistrz: *Dr. Władysław Michejda* m. p.

Urząd Wojewódzki Śląski
Wydział Administracyjny.

Katowice, dnia 4 stycznia 1933 r.

L.: Ad. R. 766-15.

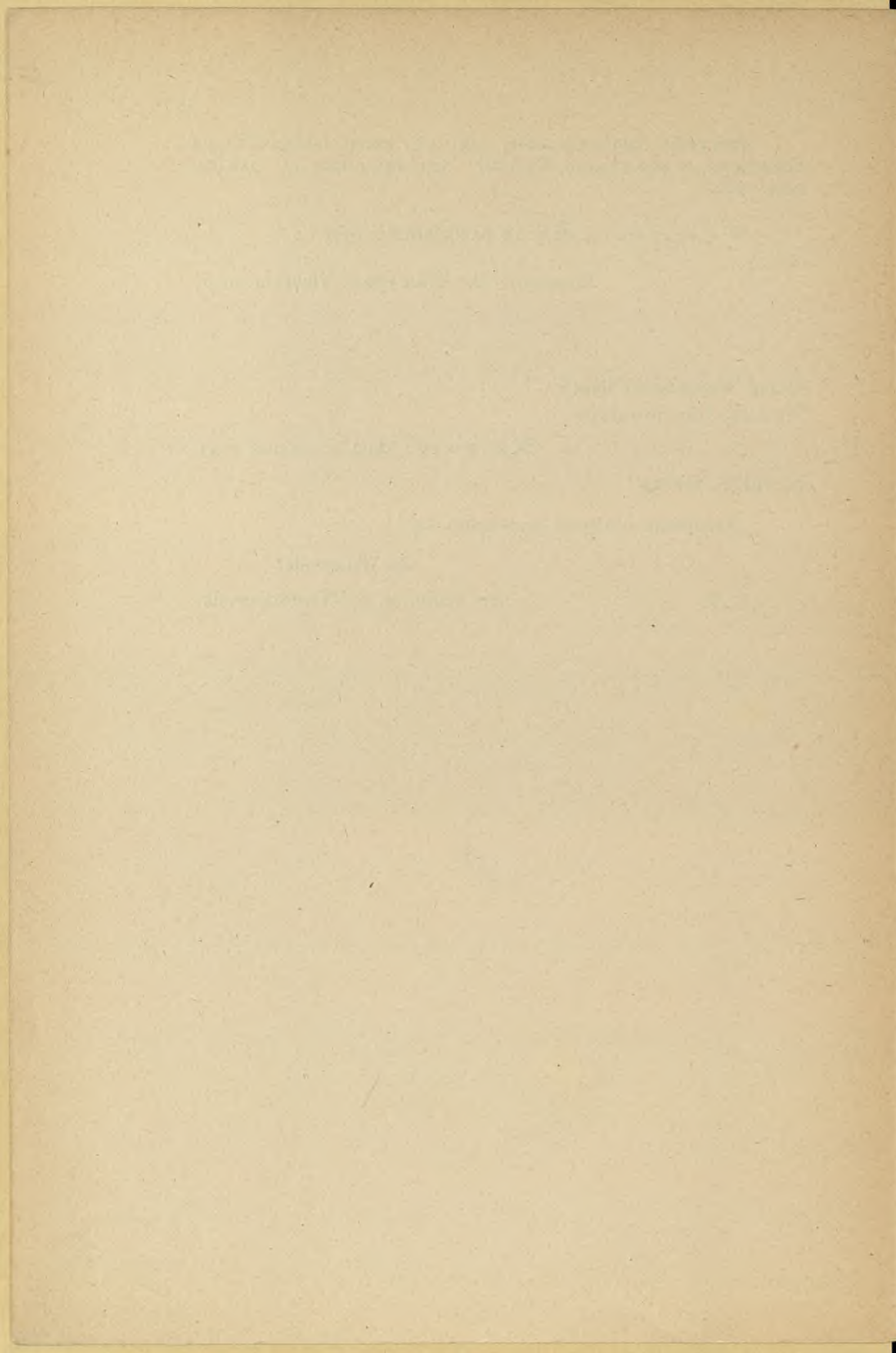
„Regulamin niniejszy zatwierdza się.“

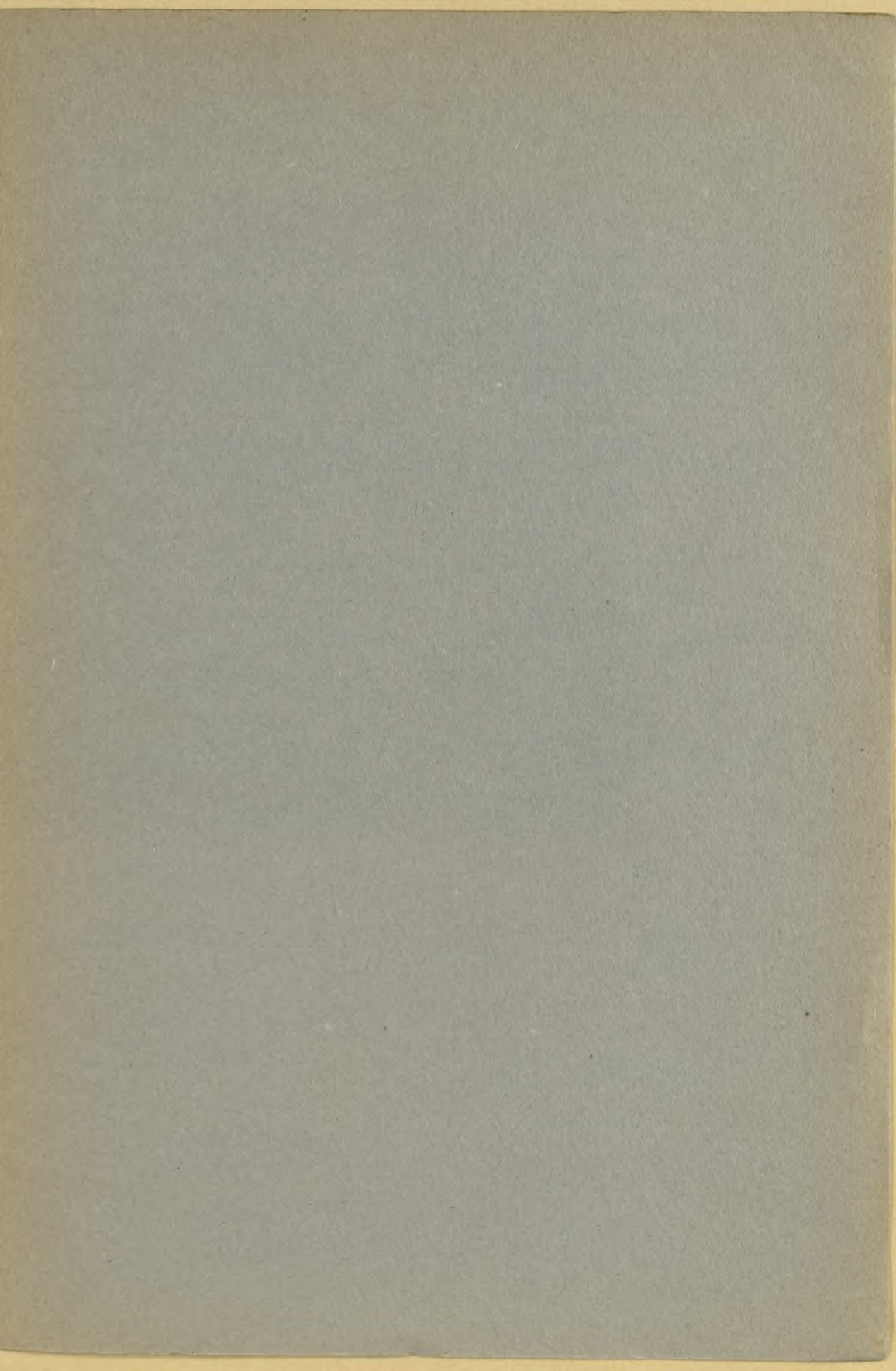
Za Wojewodę:

L. S.

Dr. Saloni m. p., Wicewojewoda.







Biblioteka Śląska

C

005999

II

KOMP.