



DZIENNIK URZĘDOWY

MINISTERSTWA ROLNICTWA I REFORM ROLNYCH

ROK III

Warszawa, dnia 10 sierpnia 1948 r.

Nr 18

Treść:

	Str
Poz. 65. ZARZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I REFORM ROLNYCH z dnia 7 czerwca 1948 r. w sprawie spłat należności Państwowego Funduszu Ziemi na obszarze Ziem Odzyskanych i b. Wolnego Miasta Gdańska	145
Poz. 66 OKÓLNİK Nr 36 z dnia 28 czerwca 1948 r. wydany w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu, w sprawie nadzoru sanitarno-weterynaryjnego nad produkcją przetworów mięsnych przeznaczonych do eksportu zagranicę.	148
PISMA OKÓLNE:	
Poz. 67. z dnia 19 czerwca 1948 r. w sprawie zwalczania chorób pszczelich.	165
Poz. 68. z dnia 22 czerwca 1948 r. w sprawie różycy świń — badania bakteriologicznego.	165
Poz. 69. z dnia 8 lipca 1948 r. w sprawie zwalczania nosacizny.	166

65

ZARZĄDZENIE

MINISTRA ROLNICTWA I REFORM ROLNYCH

z dnia 7 czerwca 1948 r.

w sprawie spłat należności Państwowego Funduszu Ziemi na obszarze Ziem Odzyskanych i b. Wolnego Miasta Gdańska.

Na zasadzie art. 4 i 46 Dekretu z dnia 6 września 1946 r. o ustroju rolnym i osadnictwie na obszarze Ziem Odzyskanych i b. Wolnego Miasta Gdańska (Dz. U. R. P. Nr 49, poz. 279 z 1946 r.) w związku z art. 4 Dekretu z dnia 6.IX.1944 r. o przeprowadzeniu Reformy Rolnej (Dz. U. R. P. Nr 3, poz. 13 z 1945 r.) oraz §§ 31 ust. 2 — 4, 32, 33 i 34 rozporządzenia Ministrów: Rolnictwa i R. R., Ziem Odzyskanych oraz Administracji Publicznej z dnia 22 listopada 1947 r., wydane w porozumieniu z Ministrami Obrony Narodowej i Skarbu w sprawie norm obszarowych szacunku odliczenia od ceny na rzecz osadników wojskowych oraz spłaty należności za gospodarstwa, nadane na podstawie dekretu z dnia 5.IX.46 r. o ustroju rolnym i osadnictwie na obszarze Ziem Odzyskanych i b.

Wolnego Miasta Gdańska, (Dz. U. R. P. Nr 74, poz. 471) zarządzam, co następuje:

§ 1.

Po ostatecznym ustaleniu ceny za ziemię, budynki i inwentarze w życie dla poszczególnego nabywcy na zasadach określonych w art. 21 dekretu o ustroju rolnym i osadnictwie na obszarze Ziem Odzyskanych i b. Wolnego Miasta Gdańska oraz §§ 27 — 30 Rozporządzenia Ministrów: Rolnictwa i Reform Rolnych, Ziem Odzyskanych oraz Administracji Publicznej z dnia 22. IX. 1947 r. (Dz. U. R. P., Nr 74, poz. 471 z 1947 r.) z uwzględnieniem w stosunku do osadników wojskowych odliczeń, przewidzianych w § 26 rozporządzenia z dnia 22. XI. 1947 r. (Dz. U. R. P.

Nr 74, poz. 471), Urzędy Wojewódzkie sporządzają według ustalonego wzoru „Wykaz rozrachunkowy nabywców działek” każdego gospodarstwa poniemieckiego (rozparcelowanego majątku). Wykaz ten sporządzony jest w 2-ech egzemplarzach, które przesyłane są przez Urząd Wojewódzki (Dział Rolnictwa i Reform Rolnych) do właściwego terytorialnego Oddziału Państwowego Banku Rolnego. Oddział ten po sprawdzeniu wykazu pod względem rachunkowym potwierdza na jednym z nadesłanych egzemplarzy przyjęcie wykazanych w nim należności, dotyczących osadników przesiedlonych, osadników wojskowych z wyłączeniem repatriantów i zwraca ten egzemplarz wykazu Urzędowi Wojewódzkiemu (Dział Roln. i Reform Rolnych)

§ 2.

Oddział Państwowego Banku Rolnego porównuje wykaz rozrachunkowy nabywców z wykazem posiadanym nabywców, którym Urząd Wojew. wymierzył już zaliczki i w tym wypadku odejmuje z ostatecznej należności kwotę zaliczek, poczym różnica zostaje rozłożona na 20 lat do spłaty w równych rocznych ratach kapitałowych.

Termin płatności pierwszej raty przypada w następnym roku kalendarzowym, po roku, w którym zapadł termin płatności ostatniej zaliczki.

Nabywcom, którym Urząd Wojewódzki nie wymierzył zaliczki, całą należność Bank rozkłada na 20 lat do spłaty j. w. zaznaczono, przy czym termin płatności pierwszej raty przypada w tym roku kalendarzowym w którym Bank otrzymał wykaz rozrachunkowy do administracji.

Raty kapitałowe wyrażone są w życie w pełnych kilogramach (ułamki kilogramów są zaokrąglone wzwyż do pełnego kilograma) i płatne są dnia 1 października każdego roku bez oprocentowania.

Każdy dłużnik otrzymuje z Oddziału Państwowego Banku Rolnego zawiadomienie o rozłożeniu jego zadłużenia na raty. W zawiadomieniu tym Oddział Państwowego Banku Rolnego podaje wysokość rat, terminy, sposób ich spłat, wysokość dodatku administracyjnego, bez dodatkowego wezwania.

§ 3.

Na pokrycie kosztów administracji Państwowego Banku Rolnego należnościami, wymienionymi w § 2 niniejszego zarządzenia doliczany jest aż do odwołania dodatek administracyjny w wysokości o, 6% rocznie od długu nominalnego.

Przy obliczaniu dodatku ułamki kilogramów są zaokrąglone wzwyż do pełnych kilogramów.

Dodatek ten podlega spłacie wraz z ratą kapitałową Państwowego Funduszu Ziem.

Ogólną sumę w ten sposób wymierzonego przy racie płatnej 1. X. każdego roku dodatku

administracyjnego, pobiera Państwowy Bank Rolny z wpływów Funduszu Ziemi. W ciągu roku kalendarzowego na pokrycie wydatków handlowych, poniesionych przez Bank — Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych — na wnioski Banku będzie wypłacać zaliczki z wpływów Funduszu Ziemi.

Najpóźniej do 31. XII. każdego roku nastąpi rozliczenie między Ministerstwem Rolnictwa i Reform Rolnych i Państwowym Bankiem Rolnym z tytułu pobranych zaliczek.

§ 4.

Spłata zapadłych należności może być przez dłużnika dokonana w gotówce do kasy Oddziału Państwowego Banku Rolnictwa po przeliczeniu zapadłych rat w życie na złote według przeciętnych wolnorynkowych cen żyta, ustalonych przez Ministra Rolnego i Reform Rolnych.

Spłata zapadłych rat może być dokonana również w życie przez dostawę zboża dobrej jakości do składnicy, wskazanej na żądanie dłużnika przez właściwe Starostwo Powiatowe.

§ 5.

W razie zapłaty należności za pośrednictwem poczty lub instytucji finansowej Państwowy Bank Rolny uznaje wpłatę za dokonaną z chwilą, gdy uzyska możliwość dysponowania wpłaconą sumą, przy czym dla ustalenia równowartości zboża w złotych miarodajna jest:

- data stempla pocztowego, jeżeli wpłata wniesiona jest za pośrednictwem PKO lub przekazem pocztowym,
- data stempla kasy na asygnacie kasowej, jeżeli wpłaty dokonano w kasie Oddziału Banku,
- data wpłaty do instytucji, wskazanej przez Oddział,
- data otrzymania gotówki przez Oddział od instytucji, nie wskazanej przez Oddział.

§ 6.

W razie niezapłacenia w terminie zapadłej należności, obliczonej według ceny obowiązującej w danym roku, liczone są odsetki zwłoki w wysokości 0,5% miesięcznie, licząc rozpoczęty miesiąc za cały.

§ 7.

Dłużnicy mają prawo spłacenia w każdym czasie całości lub części należności, pozostałej do zapłaty przed ustalonym terminem płatności.

Częściową przedterminową spłatę zalicza się przede wszystkim na ratę, która zapada w roku kalendarzowym, w którym dłużnik dokonuje częściową przedterminową spłatę, pozostawiając

stałą zaś sumę zalicza się na pokrycie najbliższych z kolei rat.

Przeliczenie spłaconej przedterminowej należności z żyta na gotówkę dokonuje się według ceny żyta, ustalonej na ten rok obrachunkowy, w którym następuje faktyczna przedterminowa spłata.

§ 8.

W razie trudności płatniczych, wynikłych z powodu nieurodzaju, pożaru, śmierci albo ciężkiej choroby dłużnika lub jedyne go żywiciela rodziny ito. można udzielić dłużnikowi na jego prośbę ulg w spłacie zapadłych należności w postaci odroczenia terminu płatności raty na okres do lat 2 lub rozłożenia zapadłej raty na terminy płatności rat następujących, przypadających w okresie 3-ich lat.

Odroczenie lub rozłożenie na raty może objąć najwyżej dwie raty.

Za czas odroczenia lub rozłożenia na raty nie pobiera się odsetek zwłoki.

Ulg tych udzielają właściwe terytorialne Oddziały Państwowego Banku Rolnego.

§ 9.

Umarza się należności osadnikom, którzy:

- a) otrzymali gospodarstwa (działki) bez zabudowań — z pierwszych 5-ciu rat,
- b) otrzymali gospodarstwa (działki) z zabudowaniami zniszczonymi ponad 30%, przy zniszczeniu zabudowań od 30 do 50% — z pierwszych trzech rat, a przy zniszczeniu zabudowań ponad 50% — z pierwszych 5-ciu rat,
- c) otrzymali gospodarstwa, określone w art. 9 dekretu z dnia 6.IX.1946 r. o ustroju rolnym i osadnictwie na obszarze Ziemi Odzyskanych i b. Wolnego Miasta Gdańska (Dz. U. R. P. Nr 49, poz. 279), a w chwili wydania aktu nadania nie posiadali niezbędnego inwentarza żywego — z pierwszych 2-ch rat.

Umorzenie następuje do wysokości 75% wartości udowodnionych wkładów na budowę lub remont budynków, na zakup inwentarza, bądź na i inne inwestycje, a jeżeli osadnik został przyjęty na członka spółdzielni parcelacyjno-osadniczej w czasie do końca 1948 r. — do wysokości pełnej wartości wymienionych wkładów.

Osadnicy, posiadający poza obszarem Ziemi Odzyskanych majątek nieruchomy, którego wartość wystarcza na pokrycie bieżących rat, nie korzystają z ulg, przewidzianych ust. 1 i 2, chyba że należą do spółdzielni parcelacyjno-osadniczych, bądź też otrzymali gospodarstwa (działki) bez zabudowań.

§ 10.

Umarza się należności nabywcom działek rybackich do wysokości udowodnionych wydatków, poczynionych w okresie pierwszych 5-ciu lat od daty aktu nadania na kupno, wykonanie lub naprawę sprzętu rybackiego oraz na urządzenie wędzarni, warsztatów naprawy łodzi i kutrów, warsztatów sieciarskich i innych niezbędnych do wykonywania rybołówstwa i prowadzenia przetwórstwa rybnego.

Przewidziane wyżej umorzenie następuje z zastrzeżeniem jego cofnięcia w razie wyzbycia się przez osadnika sprzętu rybackiego lub urządzeń, wymienionych w tym ustępie, przed upływem 5-ciu lat od daty umorzenia należności.

§ 11.

Osadnikom, którzy doznali klęsk żywiołowych (nawałnice, pożar krescencji, gradobicia itd.) w okresie uniemożliwiającym wykorzystanie gruntów uprawnych przez plody zastępcze, o ile klęski te spowodowały ubytek plonów ponad 50%, umarza się jedną ratę należności płatną w terminie, przypadającym bezpośrednio po doznaniu klęski.

We wszystkich innych przypadkach klęsk żywiołowych, nie wymienionych w ustępie poprzedzającym, można w wypadkach, gospodarczo uzasadnionych, umorzyć jedną ratę należności płatną w terminie, przypadającym bezpośrednio po doznaniu klęski.

Umorzenie jednej raty w przypadkach, wymienionych w 2 ustępach poprzedzających nie stoi na przeszkodzie do stosowania ulg, przewidzianych w § 8.

§ 12.

Decyzje o umorzeniu w przypadkach, wyszczególnionych w §§ 9, 10 i 11 ust. 1 wydaje Urząd Wojewódzki — Dział Rolnictwa i Reform Rolnych na umotywowany wniosek Starostwa Powiatowego — Referat Rolnictwa i Reform Rolnych.

Decyzje o umorzeniu w przypadkach, wyszczególnionych w § 11 ust. 2, wydaje Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych na umotywowany wniosek Urzędu Wojewódzkiego — Dział Rolnictwa i Reform Rolnych.

Urząd Wojewódzki — Dział Rolnictwa i Reform Rolnych — zawiadamia o umorzeniu właściwy Oddział Państwowego Banku Rolnego.

§ 13.

Z chwilą zalegania raty Oddział Państwowego Banku Rolnego winien wysłać do dłużników upomnienia według ustalonego wzoru o obowiązku zapłacenia zapadłych należności z za-

grozeniem ściągnięcia tych należności w drodze postępowania egzekucyjnego.

O ile na skutek tego upomnienia należność nie zostaje uregulowana, Oddział Państwowego Banku Rolnego może wszcząć postępowanie egzekucyjne w trybie egzekucji, prowadzonej przez Urzędy Skarbowe, a jeśli i taka egzekucja nie da wyniku — w trybie postępowania sądowego do nieruchomości.

§ 14.

Cała, ciężąca na działce należność (a więc i raty, które jeszcze nie zapadły) staje się natychmiast płatna, jeżeli do nieruchomości dłużnika zostało wszczęte postępowanie egzekucyjne.

§ 15.

Oddziały Państwowego Banku Rolnego przesyłają Instytucji Centralnej Państwowego Banku Rolnego miesięczne sprawozdania rachunkowe z administracji należnościami Funduszu Ziemi według ustalonego wzoru.

Na podstawie otrzymanych z Oddziałów sprawozdań — Instytucja Centralna Państwowego Banku Rolnego przesyła ogólne miesięczne sprawozdanie Funduszu Ziemi Ministerstwu rolnictwa i Reform Rolnych w terminie do dnia 20 każdego miesiąca za miesiąc ubiegły.

Minister:

wz. Dr St. Kowalewski

66

OKÓLNIK Nr 36

z dnia 28 czerwca 1948 r.

(Nr Wet. 3-III-22-19)

wydany w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu w sprawie nadzoru sanitarno-weterynaryjnego nad produkcją przetworów mięsnych przeznaczonych do eksportu zagranicę.

C z ę ś ć 1.

Przepisy ogólne.

1. a) Do eksportu zagranicę będą dopuszczone przetwory mięsne, których produkcja będzie odpowiadała warunkom sanitarno - weterynaryjnym, unormowanym w niniejszym okólniku.
- b) Okólnik niniejszy nie dotyczy jednak produkcji przetworów mięsnych, eksportowanych do państw, z którymi została zawarta specjalna umowa, regulująca warunki sanitarno-weterynaryjne produkcji przetworów mięsnych w sposób odmienny.
2. a) Terminy (wyrażenia fachowe) używane, a nie określone bliżej w okólniku niniejszym, należy rozumieć w znaczeniu takim, jakie jest im nadane w odnośnych rozporządzeniach a w szczególności:
 - 1) w rozporządzeniu Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. — o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa (Dz. U. R. P. z 1933 r. Nr 60, poz. 454);
 - 2) w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa z dnia 29 stycznia 1929 r. — o urzędowym badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa w kraju (Dz. U. R. P. Nr 32, poz. 305);
 - 3) w rozporządzeniu Ministra Opieki Społecznej z dnia 10 grudnia 1936 r. — o dozorze nad mięsem i przetworami mięsnymi (Dz. U. R. P. Nr 92, poz. 643).
3. a) Okólnikowi niniejszemu podlegają przetwory mięsne sporządzone z mięsa pochodzącego z bydła rogatego, owiec i świń.
- b) O ile miałyby być eksportowane przetwory mięsne sporządzone z mięsa innych gatunków zwierząt, odnośne warunki sanitarno - weterynaryjne zostaną uregulowane zarządzeniem oddzielnym.
4. a) Produkcja przetworów mięsnych podlegających niniejszemu okólnikowi odbywa się pod nadzorem sanitarno - weterynaryjnym lekarzy weterynaryjnych upoważnionych lub wyznaczonych przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych.
- b) Nadzór sanitarno - weterynaryjny jest wykonywany od chwili dostarczenia zwierzęcia na teren stajen spędowych rzeźni, aż do chwili wypuszczenia produktów poza przetwórnę.
- c) Niezależnie od nadzoru sanitarno - weterynaryjnego, przetwory mięsne podlegają dozorowi organów państwowej służby zdrowia, zgodnie z przepisami rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. — o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa (Dz. U. R. P. z 1933 r. Nr 60, poz. 454).

pospolitej z dnia 22 marca 1928 r. — o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr 36, poz. 343).

5. Zwierzęta, z których mięso ma być użyte do przerobu na przetwory mięsne, przeznaczone do eksportu, mogą być poddawane ubojowi tylko w rzeźniach odpowiednio urządzonych, tak pod względem technicznym, jak i sanitarno - weterynaryjnym, umożliwiającym należyte wykonywanie przepisów niniejszego okólnika.

Uznanie poszczególnych rzeźni za odpowiadające temu wymogowi należy do Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych oraz Ministerstwa Przemysłu i Handlu.

6. a) Do przerobu na przetwory mięsne przeznaczone do eksportu może być użyte jedynie mięso pochodzące ze zwierząt dopuszczonych do uboju, w hali ubojowej dla zwierząt zdrowych, (zwierzęta kategorii „a” — według części IV niniejszego okólnika), zbadane i oznakowane, według przepisów niniejszego okólnika.

- b) Mięso zwierząt dopuszczonych do uboju w rzeźni sanitarnej (zwierzęta kategorii „b” — według części IV niniejszego okólnika) podlega badaniu i ocenie według przepisów o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa w kraju i jest przeznaczone na rynek wewnętrzny. Użycie tego mięsa do przerobu w przetwórnich mięsnych produkujących na eksport jest zakazane.

7. Produkcja przetworów mięsnych podlegających niniejszemu okólnikowi może odbywać się tylko w takich przetwórnich, które będąc należycie urządzone pod względem sanitarnym, dają gwarancję wyprodukowania przetworów mięsnych w warunkach higienicznych, z zachowaniem wszelkich przepisów sanitarnych.

Uznanie poszczególnych wytwórni za odpowiadające wymogom sanitarnym należy do Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych.

8. a) Przy wyrobie przetworów mięsnych przeznaczonych do eksportu nie mogą być użyte żadne dodatki (ingredience), ani barwniki, ani środki konserwujące, ani przedmioty służące do bezpośredniego opakowania przetworów, które nie są dozwolone przepisami polskimi oraz tego państwa, dla którego dany przetwór jest przeznaczony.

- b) Odnośne polskie przepisy są zawarte:
- 1) w rozporządzeniu Ministra Spraw

Wewnętrznych z dnia 20 stycznia 1930 r. — o barwieniu artykułów żywności i przedmiotów użytku (Dz. U. R. P. Nr 5, poz. 45);

2. w rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 24 czerwca 1931 r. — o konserwowaniu artykułów żywności—ze zmianami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Opieki Społecznej z dnia 21 czerwca 1934 r. (Dz. U. R. P. z r. 1931, Nr 68, poz. 559 i z r. 1934 Nr 62, poz. 521);

3. w rozporządzeniu Ministra Opieki Społecznej z dnia 10 grudnia 1936 r. — o dozorcze nad mięsem i przetworami mięsnymi — ze zmianami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Opieki Społecznej z dnia 19 czerwca 1937 r. (Dz. U. R. P. z r. 1936 — Nr 92, poz. 643 i z r. 1937 — Nr 49, poz. 378).

- c) O ile jakiś dodatek (ingrediens), albo barwnik, albo środek konserwujący, albo przedmiot służący do bezpośredniego opakowania przetworów, dozwolony przepisami polskimi, zostałyby zakazany w państwie, do którego przetwory są przeznaczone, Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych po otrzymaniu odpowiedniej urzędowej wiadomości, zakomunikuje o tym zainteresowanym przetwórciom oraz lekarzom weterynaryjnym wykonywującym nadzór sanitarno-weterynaryjny w przetwórnich i wyda zarządzenie zakazujące używania odnośnego dodatku itd.

C z ę ś ć II.

Organizacja nadzoru sanitarno-weterynaryjnego w rzeźniach i przetwórnich eksportowych.

1. a) Wyrażenie „nadzór sanitarno-weterynaryjny”, oznacza wszystkie czynności lekarzy weterynaryjnych, określone w okólniku niniejszym.

- b) Nadzór sanitarno - weterynaryjny dzieli się na:

- 1) nadzór bezpośredni wykonywany stale w rzeźniach i przetwórnich eksportowych, oraz
- 2) nadzór pośredni wykonywany okresowo lub doraźnie ilekroć zajdzie potrzeba według uznania odnośnego lekarza weterynaryjnego Urzędu Wojewódzkiego,

- 3) nadzór naczelny wykonywany okresowo lub doraźnie według uznania odnośnego lekarza weterynaryjnego Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych.

2. a) Nadzór bezpośredni obejmuje wszystkie czynności odnośnie: badania i segregacji zwierząt przed ubojem, nadzoru nad ubojem, badania mięsa po uboju, oceny mięsa, postępowania z mięsem po zbadaniu i ocenie, przyjmowania mięsa do przetwórci, nadzoru w przetwórciach nad urządzeniami przetwórci, nad przestrzeganiem przepisów higieny, opakowaniem, etykietowaniem, wysyłką oraz wszelkimi innymi manipulacjami związanymi z produkcją mięsa i przetworów, wydawanie etykiet oraz wywozowych świadectw i zaświadczeń, a także inne czynności zlecone przez organa nadzoru sanitarno-weterynaryjnego pośredniego i naczelnego.
- b) Nadzór pośredni obejmuje kontrolę nad stanem sanitarnym:
- 1) wszystkich urządzeń rzeźni i przetwórci, surowców i przetworów, produkcji łącznie z postępowaniem z mięsem i przetworami mięsnymi oraz
 - 2) nad czynnościami lekarzy weterynaryjnych wykonujących nadzór bezpośredni.
- c) Nadzór naczelny obejmuje kontrolę nad czynnościami organów nadzoru sanitarno-weterynaryjnego bezpośredniego i pośredniego a nadto wszystkie sprawy inne, jakie mogłyby wyniknąć przy wykonywaniu i przestrzeganiu przepisów niniejszego okólnika.
3. a) Do wykonywania nadzoru sanitarno-weterynaryjnego są uprawnieni lekarze weterynaryjni, specjalnie w tym celu upoważnieni lub wyznaczeni przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych.
- b) Do pomocy lekarzom weterynaryjnym może być w razie potrzeby przydzielony przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych personel pomocniczy, posiadający odpowiednie przeszkolenie z dziedziny higieny mięsa i przetworów mięsnych.
- c) Osoby, upoważnione lub wyznaczone w ten sposób, ponoszą w zakresie swoich obowiązków służbowych odpowiedzialność według przepisów, którym podlegają osoby zatrudnione w służbie państwowej.
4. a) Lekarze weterynaryjni, sprawujący nadzór sanitarno-weterynaryjny, prowadzą księgi kontrolne ze swoich czynności według wzorów ustalonych przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych.
- b) Lekarze weterynaryjni, wykonywujący nadzór sanitarno-weterynaryjny bezpośredni, składają sprawozdania periodyczne i, o ile zajdzie potrzeba, także

doraźne lekarzom weterynaryjnym, wykonującym nadzór pośredni, a ci ostatni przedstawiają sprawozdania, zebrane ze wszystkich nadzorowanych przez siebie zakładów, lekarzowi weterynaryjnemu wykonującemu nadzór sanitarno-weterynaryjny naczelny.

C z ę ś ć III.

Wyznaczenie rzeźni i przetwórci mięsnych dopuszczonych do produkcji na eksport.

1. Każda rzeźnia, w której ma się odbywać ubój bydła rogatego, owiec i świń, z których mięso przeznaczone jest do przerobu na eksport, oraz każda przetwórcia mięsna, z której przetwory mięsne są przeznaczone do eksportu, winny być tak urządzone, aby przepisy niniejszego okólnika mogły być bez trudności wykonywane.
2. a) W szczególności rzeźnie muszą posiadać następujące pomieszczenie i urządzenia:
 - 1) pomieszczenie ze wszystkimi niezbędnymi urządzeniami dla personelu lekarsko-weterynaryjnego i pomocniczego,
 - 2) ubieralnię z umywalnią dla robotników,
 - 3) rampę wyładowniczą do wyładowania zwierząt ze środków transportowych,
 - 4) stajnie spędowe do przetrzymywania w nich zwierząt przeznaczonych do uboju; stajnie te muszą być dostatecznie obszerne i widne, aby zwierzęta mogły w nich wypocząć i aby badanie zwierząt przed ubojem i segregacja ich na kategorie przewidziane w części IV niniejszego okólnika mogły być dokonywane,
 - 5) stajnie izolacyjne do umieszczenia w nich zwierząt niedopuszczonych do uboju w hali ubojowej dla zwierząt zdrowych (kategoria „b”) a także osobne pomieszczenie dla zwierząt dotkniętych chorobami, z powodu których ubój jest zakazany (kategoria „c”),
 - 6) drogi przepędowe o nawierzchni twardej,
 - 7) hale ubojowe dla zwierząt zdrowych, oddzielną dla bydła rogatego i owiec oraz oddzielną dla świń; hale ubojowe muszą być tak urządzone, aby ubój zwierząt i badanie mięsa ze wszystkimi z tym związanymi czynnościami mogły być bez trudności i w warunkach higienicznych dokonywane,

- 8) chłodnię,
 - 9) płuczkarnię (paźelnię, jeliciarnię), służącą do oczyszczania wypróżnionych żołądków i jelit oraz dolnych części nóg ubitych zwierząt,
 - 10) szłamiarnię, służącą do szlamowania jelit,
 - 11) rzeźnię sanitarną t.j. oddzielną halę ubojową dla zwierząt niedopuszczonych do uboju w hali ubojowej dla zwierząt zdrowych (kategoria „b”); rzeźnia sanitarna musi być położona w odpowiednim oddaleniu od hal ubojowych dla zwierząt zdrowych oraz od innych pomieszczeń przeznaczonych dla mięsa uznanego za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń,
 - 12) sterylizatory t.j. urządzenia do sterylizacji mięsa uznanego za warunkowo zdatne,
 - 13) aparaty do przetapiania tłuszczu uznanego za warunkowo zdatny,
 - 14) tanią jatkę t.j. pomieszczenie wraz z odpowiednimi urządzeniami do przechowywania i sprzedaży pod urzędowym nadzorem lekarsko-weterynaryjnym, mięsa uznanego za mniej wadliowe, oraz, po przeprowadzonej sterylizacji, mięsa, które było uznane za warunkowo zdatne,
 - 15) urządzenia do nieszkodliwego usuwania, pod urzędowym nadzorem lekarsko-weterynaryjnym, mięsa uznanego za niezdatne do spożycia,
 - 16) solarnię skór,
 - 17) pomieszczenie do zbierania ubocznych produktów poubojowych,
 - 18) urządzenia do zbierania krwi,
 - 19) gnojownie t.j. ubikację do wypróżniania żołądków i jelit oraz składania wszelkich śmieci z rzeźni (oprócz odpadków mięsnych),
 - 20) oczyszczalnię ścieków (klarownię); osobna oczyszczalnia nie jest wymagana, o ile rzeźnia jest połączona z ogólną siecią kanalizacyjną,
 - 21) instalację wodociagową do rozprowadzania bieżącej wody zimnej i ciepłej,
 - 22) instalację elektryczną do oświetlenia sztucznego,
 - 23) urządzenia wentylacyjne (naturalne, lub sztuczne),
 - 24) ogrodzenie uniemożliwiające dostęp na teren rzeźni i wyjście z terenu rzeźni w sposób inny jak tylko przez przewidziane do tego bramy.
- b) Przetwórnice mięsne i ich urządzenia muszą odpowiadać następującym przepisom:
 - 1) mogą się mieścić tylko w lokalach połączonych z ogólną siecią wodociagową i kanalizacyjną, albo posiadających własne urządzenia wodociagowe z dobrą wodą do picia dla ludzi i własne urządzenia kanalizacyjne do usuwania nieczystości; dobroć wody powinna być stwierdzona wynikami badania przeprowadzonego w Państwowym Zakładzie Higieny,
 - 2) powinny znajdować się w odpowiedniej odległości od wszelkich miejsc i urządzeń, z których wydostaje się nieprzyjemna woń,
 - 3) powinny posiadać odpowiednie urządzone pomieszczenie dla osób wykonujących nadzór sanitarno-weterynaryjny,
 - 4) powinny posiadać odpowiednie pomieszczenia i urządzenia potrzebne do przerobu mięsa we wszelkich stadiach produkcji, a to chłodzenia, solenia, wędzenia, sterylizacji, pakowania itd., zgodnie z przepisami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Opieki Społecznej z dnia 10.XII.1936 r. — o dozorcze nad mięsem i przetworami mięsnymi — (Dz. U. R. P. Nr 92, poz. 643), a nadto wszelkie specjalne pomieszczenia i urządzenia w zależności od rodzaju produkcji.
 3. a) Każda przetwórnica mięsna zamierzająca swoje przetwory mięsne w całości, lub choćby tylko w części eksportować zagranicę, winna wnieść podanie do Ministerstwa Przemysłu i Handlu o zakwalifikowanie jej i zarejestrowanie. Ministerstwo Przemysłu i Handlu występuje do Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych o opinię co do stanu sanitarnego danej przetwórnicy i w pozytywnym przypadku o wyznaczenie dla niej nadzoru sanitarno-weterynaryjnego.
 - b) Podanie należy sporządzić według wzoru ustalonego przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu z dołączeniem planów i opisów odnośnej rzeźni i przetwórnicy.
 - c) Ministerstwo Przemysłu i Handlu wydaje w porozumieniu z Ministerstwem Rolnictwa i Reform Rolnych decyzję przychylną, zawiadamia o tym firmę, podając numer rejestru. Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych komunikuje Ministerstwo Przemysłu i Handlu oraz odnośnej firmie nazwiska lekarzy weterynaryjnych wyznaczonych do wykonywania bezpośredniego i pośredniego nadzoru sanitarno-weterynaryjnego. O decyzji odmownej firma rów-

niez zostaje zawiadomiona z podaniem powodów odmowy.

C z ę ś ć IV.

Badanie zwierząt przed ubojem i postępowanie ze sztukami chorymi i podejrzanymi.

1. Przy badaniu zwierząt przed ubojem i postępowaniu ze sztukami chorymi i podejrzanymi należy stosować się do przepisów podanych w §§ 1—15 rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 29.I.1929 r. — o urzędowym badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa w kraju (Dz. U. R. P. Nr 32, poz. 305) oraz do wskazówek zawartych w załącznikach Nr 1 i 2 do tegoż rozporządzenia a nadto należy stosować się również do następujących przepisów:

2. a) Badaniu przed ubojem należy poświęcić specjalną uwagę, aby nie dopuścić do uboju zwierząt, dotkniętych chorobami, przy których ubój jest bezwarunkowo zakazany, albo podejrzanym o takie choroby, a także, aby nie dopuścić do uboju w hali ubojowej zwierząt zdrowych takich zwierząt, co do których nie ma pewności, że mięso z nich będzie uznane za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń i nadające się do przetwórstwa.

b) Badanie to należy wykonywać z reguły przy wprowadzaniu zwierząt do stajen spędowych w rzeźni, o ile możliwości przy wyładowaniu zwierząt ze środków transportowych, a także w dniu uboju możliwie bezpośrednio przed ubojem.

c) O ile zwierzęta pozostają w stajni spędowej kilka dni przed dniem uboju to należy je badać również codziennie, czy w międzyczasie nie zachorowały.

d) Jeżeli stajnie spędowe są położone poza rzeźnią, lecz służą wyłącznie do użytku rzeźni, należy je uważać za stajnie spędowe rzeźni i wówczas kierownik rzeźni jest odpowiedzialny za przestrzeżenie w nich przepisów niniejszego okólnika oraz za wykonywanie zarządzeń wydanych przez lekarza weterynaryjnego nadzorującego.

3. Przy badaniu przedubojowym należy zwierzęta segregować na następujące kategorie:

„a” — zwierzęta zupełnie zdrowe, nie wykazujące żadnych objawów chorobowych, ani znamion mających wpływ na ocenę zdatności mięsa i z których mięso według wszelkiego prawdopodobieństwa zostanie uznane za zdatne do

spożycia bez zastrzeżeń i nadające się do przetwórstwa;

„b” — zwierzęta wykazujące objawy chorobowe wzgl. znamiona mające wpływ na ocenę zdatności mięsa i z których mięso z wszelkim prawdopodobieństwem, albo tylko przypuszczalnie nie zostanie uznane za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń, lecz tylko jako warunkowo zdatne lub mniej wartościowe.

W szczególności należy do tej kategorii zaliczać zwierzęta dotknięte chorobami wzgl. znamionami takimi jak: zaraza płucna bydła rogatego, pryszczycza, gruźlica rozprzestrzeniona na więcej niż jeden narząd lub połączona z wychudzeniem albo z podwyższoną ciepłotą, pomór świń, zaraza cieszyńska świń, różycza świń łącznie z postacią pokrzywkową i z pozostałościami poróżycowymi na skórze, świerzb, ospa owiec, otręt, tężec, zapalenie płuc, opłucnej, jelit, otrzewnej lub stawów, żółtaczką, wodnica, podwyższona temperatura z niewyjaśnionej przyczyny, posznica, ropnica, niezagojone rany po szczepieniu krowianką ospową (wacynoza), nowotwory w licznych miejscach, nowotwór oka i okolicy u bydła rogatego (epithelioma), białaczka (leukoza, leukomia), krwawy mocz, promienica (aktinomykosis, aktinobacillosis) obejmująca więcej niż jedną szczękę lub znacznie rozwinięta, zaleganie po porodowe, choroba kolejowa, znużenie, przegrzanie, wychudzenie, wysoka ciąża, świeży poród (do 10 dni), knury, świeże kastry z niezagojonymi ranami.

Rozumie się, że to samo dotyczy także i innych niewymienionych wyżej przypadków, w których już za życia zwierzęcia można powziąć uzasadnione przypuszczenie, że mięso nie zostanie uznane za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń. Decyzja co do tego jest pozostawiona odnośnemu lekarzowi weterynaryjnemu.

„c” — zwierzęta wykazujące objawy takich chorób, przy których ubój jest bezwarunkowo zakazany i z których to zwierząt żadnej części mięsa nie wolno dopuścić do spożycia nie tylko bez zastrzeżeń, ale także jako warunkowo zdatnego lub mniej wartościowego.

W szczególności należy do tej kategorii zaliczać zwierzęta dotknięte następującymi chorobami: kśięgosuszem, wąglikiem, selegestnicą, zarazą dziczyzny i bydła rogatego oraz wścieklizną, przy czym nie muszą być stwierdzone

wyraźne objawy tych chorób, lecz wystarczy samo podejrzenie, że zwierzę jest dotknięte tą chorobą.

4. a) Zwierzęta kategorii „a” należy dopuścić do uboju w hali ubojowej dla zwierząt zdrowych.

b) Zwierzęta kategorii „b” należy oznakować przez nalepienie w okolicy krzyżowej kartki z bieżącym numerem i napisem „Rzeźnia sanitarna” i odłączyć od zwierząt zupełnie zdrowych (kategorii „a’), umieszczając je w osobnej stajni kontumacyjnej i wpisując je do specjalnej księgi ewidencyjnej, przy czym należy zanotować: liczbę bieżąca, datę, numer kartki, napis na kartce, krótki opis zwierzęcia, nazwę lub objawy choroby, z podaniem ciepłoty wewnętrznej ciała, o ile ciepłota posiada znaczenie dla oceny mięsa np. przy gruźlicy, pomorze świń itp., nazwisko właściciela lub posiadacza i uwagi: w uwagach należy wpisywać datę uboju i ocenę mięsa. W razie, gdy do rzeźni sanitarnej skierowuje się większą ilość zwierząt z powodu tej samej choroby, można zaniechać oznakowania oraz opisu zwierząt w księdze ewidencyjnej, wpisując ogólną ilość zwierząt według gatunków.

c) Zwierzęta kategorii „c” należy oznakować przez nalepienie w okolicy krzyżowej kartki z bieżącym numerem i napisem „Uboj zakazany”, odłączyć od zwierząt kategorii „a” i „b”, umieścić w osobnym pomieszczeniu i wpisać do księgi ewidencyjnej jak podano wyżej. O stwierdzeniu zwierząt tej kategorii należy niezwłocznie drogą telekomunikacyjną donieść władzy administracji ogólnej (powiatowemu lekarzowi weterynaryjnemu) w celu dalszego postępowania zgodnie z przepisami o zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych. O ile istnieje w pobliżu odpowiednia rakarnia lub zakład utylizacyjny, można zwierzęta te przeprowadzić do jednego z tych zakładów, polecając przetrzymywanie ich w odosobnieniu, aż do czasu wydania dalszych zarządzeń przez władze administracji ogólnej (powiatowego lekarza weterynaryjnego).

5. a) Ze zwierząt zaliczonych do kategorii „b”, o ile natychmiastowy ubój ich nie jest konieczny ze względów gospodarczych lub innych, dozwolone jest leczenie względnie przetrzymanie zwierząt, gdy zachodzi jedna z następujących chorób lub stanów: różycy świń, tężec, zapalenie płuc, opłucnej, jelit, otrzewnej lub stawów, żółtaczkę, wodnica, podwyższona ciepłota z niewyjaśnionej przyczyny, niezagojone rany po szcze-

pieniu krowianką ospową (wakcynoza), zaleganie poporodowe, choroba kolejowa, wysoka ciąża, świeży poród (do 10 dni), świeże kastraty z niezagojonymi ranami — jednakże tylko wówczas, gdy istnieją odpowiednie ku temu warunki i ani zwierzęta te nie są narażone na zarażenie się żadną zaraźliwą chorobą, ani nie zagrażają zarażeniem takimi chorobami innym zwierzętom, ani też wreszcie leczenie nie będzie trwać przypuszczalnie dłużej niż 8 dni.

b) Zwierzęta tej kategorii z objawami znużenia lub przegrzania, doznanego w czasie transportu, winny być obowiązkowo wstrzymane od uboju aż do czasu powrotu do równowagi, co następuje w ciepłej porze roku najwcześniej po 12 godzinach, a w chłodnej po 8 godzinach wypoczynku.

c) Jeżeli zwierzęta zostały zaliczone do kategorii „b” z powodu niewyjaśnionego stanu choroby, winny pozostawać w stajni kontumacyjnej, aż do czasu wyjaśnienia choroby. W razie, gdyby wyjaśnienie to nie nastąpiło w przeciągu 8 dni, należy zwierzęta te poddać ubojowi w rzeźni sanitarnej i przeprowadzić po uboju szczegółowe badania nie tylko makroskopowe lecz także mikroskopowe a w razie potrzeby także i inne w myśl przepisów zawartych w załączniku nr 5 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 29.I.1929 r., wymienionego we wstępie do niniejszej części okólnika.

6. a) Zwierzęta kategorii „b” winny być podane ubojowi w rzeźni sanitarnej z wyjątkiem tych zwierząt, które w toku dalszych badań wzgl. także na skutek zastosowania leczenia wzgl. wypoczynku zostaną uznane za zupełnie zdrowe. W tym ostatnim przypadku należy oznakowanie usunąć i zwierzęta skierować do uboju w hali ubojowej dla zwierząt zdrowych. Fakt ten należy zanotować w księdze ewidencyjnej w rubryce „Uwagi”.

b) Rozumie się, że jeżeli wśród zwierząt kategorii „b” zostałyby stwierdzone choroby, przy których ubój jest bezwarunkowo zakazany (kategoria „c”), należy zaliczyć je do kategorii „c” i postąpić z nimi stosownie do przepisów dotyczących zwierząt tej kategorii.

7. a) Zwierzęta, które były w styczności ze zwierzętami chorymi na księgosusz, wąglik, szelestnicę, zarazę dziczyzny i bydła rogatego, należy również zaliczyć do kategorii „b” jako podejrzanym o zarażenie się i po odpowiednim oznakowaniu, wpisaniu do księgi ewidencyjnej i odosobnieniu, należy poddać dokładnemu badaniu

- z pomiarem ciepłoty (termometrowaniem).
- b) Zwierzęta wykazujące jakikolwiek objawy z objawów właściwych dla jednej z wymienionych chorób, albo podwyższenie ciepłoty, należy zaliczyć do kategorii „c” i postępować z nimi, według przepisów punktu 4 litera c) niniejszej części okólnika.
- c) Zwierzęta zaś, niewykazujące żadnych podejrzanych objawów, ani podwyższonej ciepłoty, należy dopuścić do uboju w rzeźni sanitarnej i po uboju poddać dokładnemu badaniu z zastosowaniem badań bakteriologicznych w myśl przepisów zawartych w załączniku nr 5 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa z 29.I.1929 r., wymienionego na wstępie do niniejszej części okólnika a także, w razie potrzeby, z zastosowaniem innych badań mających na celu niezawodne stwierdzenie lub wykluczenie istnienia odnośnej choroby.
- d) W razie stwierdzenia przy badaniu przedubojowym, że zwierzę było szczepione szczepionką węglikową w czasokresie ostatnich sześciu tygodni, albo też, jeżeli zostaną stwierdzone objawy reakcji po takim szczepieniu jak np. obrzmienie, zapalenie, ropienie w okolicy zastrzyku szczepionki, zwierzęcia takiego nie wolno dopuścić do uboju przed upływem 6 tygodni od dnia szczepienia i zniknięcia wszelkich śladów reakcji poszczepiennej.
- e) Jeżeli zachodzi konieczność wcześniejszego uboju takiego zwierzęcia, można zezwolić na ubój w rzeźni sanitarnej i po uboju należy zastosować badania przewidziane w ustępie c) tego punktu.
- f) W razie stwierdzenia przy badaniu przedubojowym, że zwierzę było leczone środkami biologicznymi przeciwwęglkowymi, nie zawierającymi żywych zarzązków węglikowych, wolno takie zwierzę dopuścić do uboju dopiero po 21 dniach od dnia szczepienia.
8. a) Świnie, które były w styczności ze zwierzętami chorymi na pomór świń, należy również zaliczyć do kategorii „b” jako podejrzane o zarażenie się i, po odpowiednim oznakowaniu, wpisaniu do księgi ewidencyjnej i odosobnieniu, należy poddać dokładnemu badaniu z pomiarem ciepłoty.
- b) Zwierzęta wykazujące jakikolwiek z objawów właściwych dla pomoru świń, albo podwyższenie ciepłoty powyżej 41°C, należy skierować na ubój w rzeźni sanitarnej i po uboju poddać dokładnemu badaniu w kierunku istnienia zmian charakterystycznych dla pomoru oraz wzbudzających podejrzenie o tę chorobę. W każdym razie, te świnie podejrzane o zarażenie się pomorem, które wykazywały gorączkę powyżej 41°C, należy traktować jako chore i mięso z nich można uznać jedynie za warunkowo zdatne, o ile nie ma powodów innych uzasadniających uznanie mięsa za niezdatne.
- c) Zwierząt podejrzanych o zarażenie się pomorem, podejrzanych o pomór i dotkniętych tą zarazą nie wolno przetrzymywać na terenie rzeźni w stanie żywym dłużej, niż to jest konieczne do dokonania uboju, w każdym razie nie dłużej niż 24 godzin.
- d) Tak samo jak przy pomorze świń należy postępować w razie stwierdzenia zarazy cieszyńskiej (zakaźnego paraliżu) świń.
9. We wszystkich przypadkach stwierdzenia przy badaniu przed ubojem zaraźliwej choroby zwierzęcej lub podejrzenia o nią, należy przeprowadzić dokładne oczyszczenie i odkażenie (dezynfekcję) miejsc, stajen spędowych, dróg przepędowych, przedmiotów i osób, które uległy lub mogły ulec zakażeniu. Oczyszczenie to i odkażenie należy wykonywać jak najrychlej i w sposób przewidziany w przepisach o zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych (załącznik nr 2 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 9.I.1928 r. (Dz. U. R. P. nr 19 poz. 167).
10. Niezależnie od przypadków określonych wyżej w punkcie 9, stajnie spędowe rzeźni winny być oczyszczone po każdym transporcie a odkażane najmniej jeden raz tygodniowo, o ile w czasie zwiększonego niebezpieczeństwa zaraźliwych chorób zwierzęcych, nie zostanie zarządzone przez władze administracji ogólnej częstsze odkażanie.
11. a) Zwierzęta, które przy wyładowaniu znajdowały się w stanie nie-żywym, a więc padłe i dobite w czasie transportu, nie mogą być przyjęte do stajen spędowych, lecz winny być natychmiast odstawione, a mianowicie: padłe, dobite w agonii i dobite z konieczności lecz niewywnętrzane — do zakładu utylizacyjnego lub rakarni, a dobite z konieczności i wywnętrzane — do rzeźni sanitarnej.
- b) Tak samo należy postępować ze zwierzętami padłymi i dobitymi na terenie stajen spędowych rzeźni, z wyjątkiem zwierząt dobitych na polecenie lekarza weterynaryjnego z powodu nieszczęśliwego wypadku jak np. złamanie kości, silne urazy traumatyczne, zagrażające uduszeniem itp.
12. Zwierzęta, wprowadzone na teren stajen spędowych rzeźni, nie mogą być wprowadzone poza teren rzeźni z wyjątkiem przypadków określonych powyżej.

Jeżeli chodzi o wyprowadzenie tych zwierząt do innych celów, aniżeli w celu zabicia w rakarni lub zakładzie utylizacyjnym, a więc np: do dalszej hodowli, to wyprowadzenie to jest uzależnione od uzyskania zezwolenia państwowej władzy weterynaryjnej I-ej instancji a w miastach wojewódzkich II-ej instancji.

C z ę ś ć V.

Nadzór nad ubojem i postępowanie w razie stwierdzenia wąglika.

1. a) Ubój zwierząt winien odbywać się zgodnie z przepisami ustawy z dnia 17.IV.1936 r., o uboju zwierząt gospodarskich w rzeźniach (Dz. U. R. P. nr 26 poz. 234) oraz zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Reform Rolnych z 26.VIII.1936 r., o uboju zwierząt gospodarskich (Dz. U. R. P. nr 70 poz. 503).
- b) Specjalną uwagę należy zwracać na to aby:
 - 1) zwierzęta były należycie unieruchomione i ogłuszone (pozbawione przytomności) przy zastosowaniu aparatów dopuszczonych przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych (pismem okólnym z dnia 30.XI.1936 r. nr. W. V. 1/58),
 - 2) wykrwawienie było dokonywane natychmiast po ogłuszeniu,
 - 3) miejsca wykrwawiania były utrzymywane w należytej czystości i po wykrwawieniu każdej sztuki odpowiednio splukane i oczyszczone,
 - 4) w czasie oprawiania (rozbięcia) zwierząt po uboju były zachowane konieczne wymogi sanitarne pod względem czystości pracy (noże i inne narzędzia, ręce pracujących itd.),
 - 5) części zwierzęcia, oddzielane od tuszy, były odpowiednio oznakowane i rozwieszane na właściwych hakach lub kładzione na właściwych płytach, względnie stołach, tak, aby ich przynależność do sztuki mogła być niezawodnie stwierdzona, aż do chwili ukończenia badania i oznakowania tuszy i przynależnych do niej części,
 - 6) świnie, po oparzeniu ich, zostały należycie oczyszczone ze szczeciny, naskórka i brudu zanim przystąpi się do ich oprawiania,
 - 7) mięso zwierzęcia nie zostało nadmuchane,
 - 8) nie nastąpiła zamiana żadnych części sztuk.
2. Oprócz tego należy pilnie śledzić, czy w czasie uboju i oprawiania zwierząt nie wychodzą na jaw jakieś objawy, które

mogłyby spowodować uznanie sztuki za niezdatną do spożycia; w razie stwierdzenia takich objawów, należy wstrzymać dalsze rozbięcie sztuki (po wywnętrzeniu), a całą sztukę wraz z narządami tymczasowo zająć i przeznaczyć do szczegółowego zbadania po wykonaniu badania innych sztuk. Sztukę taką oraz wszystkie narządy należy oznakować przez przyczepienie kartki z napisem „Tymczasowo zajęte“. Kartki tej nie wolno nikomu usunąć bez polecenia lekarza weterynaryjnego.

3. a) W razie gdyby w czasie oprawiania bitych zwierząt zostały stwierdzone u jakiejś sztuki objawy wąglika, dalsze oprawianie odnośnej sztuki należy wstrzymać i całą sztukę wraz ze wszystkimi częściami (skóra, racice, rogi itd.), jako niezdatną natychmiast usunąć w sposób niedopuszczający do rozwleczenia zarazków i, albo spalić w odpowiednim urządzeniu, albo przekazać do zakładu utylizacyjnego.
- b) Natychmiast po stwierdzeniu wąglika należy dalszy ubój wstrzymać i ustalić, które sztuki zostały poddane ubojowi wspólnie ze zwierzęciem dotkniętym wąglikiem, pamiętając o tym, że mięso z tych sztuk zgodnie z przepisami paragrafu 27 lit. d) punktu 1, rozporządzenia Ministra Rolnictwa z 29.I.1929 r., winno być uznane za warunkowo zdatne.
- c) Każda część sztuki zanieczyszczona przez zetknięcie się z materiałem zakaźnym wąglikiem, lub w inny sposób, (wszystkie części chorej sztuki, narzędzia używane do uboju i oprawiania chorej sztuki, podłogi itd.), winny być uznane za niezdatne i przeznaczone do nieszkodliwego usunięcia.
- d) Woda do oparzenia świń w kadzi, w której była oparzana świnia chora na wąglik, winna być natychmiast spuszczone do kanału i wszelkie części kadzi winny zostać oczyszczone i odkażone jak przepisane w ustępie (e) niniejszego punktu,
- e) 1) Część hali ubojowej (podłoga, ściany, filary, kadź do oparzenia itp.), użyte narzędzia (noże, topory i tp.) oraz ubranie (kurtki, fartuchy i tp.) jako też obuwie pracowników zajętych przy uboju, o ile zostały zakażone albo zachodzi podejrzenie zakażenia ich wąglikiem, winny być jak najdokładniej oczyszczone i odkażone 5% wodnym roztworem ługu żrącego (wodorotlenku sodu) przygotowanym bezpośrednio przed przystąpieniem do odkażania. Aby roztwór był najskuteczniejszy należy go użyć gorącym o temperaturze jak najbardziej zbliżonej do temperatury wrzenia wody. Wo-

bec bardzo żrącego działania roztworu sody żrącej, pracownicy, przeprowadzający odkażanie, winni być zaopatrzeni w gumowe rękawice i buty oraz w okulary ochronne. Nieodzownym jest również posiadać pod ręką jakiś roztwór kwasu np. ocet, na wypadek, gdyby roztwór ługu wszedł w kontakt z ciałem którego z pracowników. Przedmioty odkażone roztworem ługu żrącego, które mają być potem w styczności z mięsem, należy przed ponownym użyciem opłukać wodą.

- 2) Oprócz oczyszczenia i odkażenia miejsc i przedmiotów podanych wyżej w punkcie 1) należy poddać dokładnemu oczyszczeniu i odkażeniu wszystkie inne miejsca i przedmioty, stajnie spędowe, drogi przepędowe i t.d., od punktu w którym zwierzę weszło, aż do miejsca, w którym węglik został stwierdzony.
- 3) Aby zapobiec zachorowaniu na węglik pracowników, którzy zetknęli się z materiałem zakażonym, należy jak najrychlej spowodować odkażenie ich w następujący sposób. Najpierw pracownicy winni dokładnie obmyć ręce i ramiona mydłem płynnym i gorącą wodą bieżącą. Konieczne jest uczynić to jak najwcześniej po zetknięciu z materiałem zakażonym, aby bakterie węglikowe nie miały czasu uformować przetrwalników (sporów). Podczas czyszczenia należy używać szczotki, aby jak najdokładniej usunąć z pod paznokci wszelkie zakażone cząstki. Oczyszczenie jest znacznie skuteczniejsze, jeżeli namydlanie i opłukiwanie jest parokrotnie powtarzane. Należy pamiętać o tym, że ten sam czas zużyty na długie jednorazowe namydlanie i jednorazowe długie opłukiwanie da wynik mniej korzystny, niż kilkakrotnie powtarzane chociaż krótkie namydlanie i opłukiwanie. Po dokładnym umyciu rąk i ramion wskazane jest moczyć je przez jedną minutę w 1% wodnym roztworze sublimatu (dwuchlorek rtęci) po czym należy ponownie spłukać je wodą bieżącą. Zaznacza się, że zapas sublimatu winien być przechowywany pod zamknięciem i pod nadzorem lekarza weterynaryjnego (nie w apteczce podręcznej rzeźni). W końcu należy pouczyć osoby, które były narażone na zakażenie węglikiem, aby starannie obserwowały stan swojego zdrowia i w razie zauważenia podej-

rzanych objawów (owrzodzenia, karbunkuły) udały się do lekarza, w celu zastosowania leczenia.

C z ę ś ć VI

Badanie po uboju.

1. Badanie po uboju należy wykonywać w sposób podany w paragrafach 16 — 22 rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 29.I.1929 r. o urzędowym badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa w kraju (Dz. U.R.P. nr 32 poz. 305) oraz w załączniku nr 4, do tegoż rozporządzenia, z uwzględnieniem następujących przepisów:
 2. Badanie po uboju należy przeprowadzać przy świetle dziennym, a tylko w wyjątkowych wypadkach można je wykonywać przy dostatecznym oświetleniu sztucznym.
 3. Świnie należy przed badaniem oparzyć i skórę należyście oczyścić ze szczeciny, naskórka i brudu.
 4. Przewidzianego w paragrafie 17 punktu 4 w/w rozporządzenia przecięcia na dwie podłużne połowy można zaniechać tylko odnośnie cieląt w wieku do 3-ch miesięcy, owiec i osesków, jednakże tylko w tym przypadku, gdy nie zachodzi konieczność szczegółowego zbadania kości kręgosłupa.
 5. a) Przy badaniu bydła rogatego na wągry (paragraf 3 punkt 1 załącznika nr 4), należy z reguły wykonywać najmniej po dwa nacięcia mięśni zuchwowych z wyjątkiem, gdy mięśnie te są cienkie i jedno cięcie wystarczy, aby z całą pewnością można było ujawnić ewent. znajdujące się w mięśniach wągry.
 - b) Serce należy przecinać na dwie podłużne połowy w sposób podany w paragrafie 19 punkt 4 w/w rozporządzenia, a nadto należy po przecięciu wiązadeł (strun) sercowych obie połowy serca przewrócić i wykonać cztery głębokie, podłużne cięcia w mięśnie przegrody sercowej i lewej ściany komory, a o ile zostaną stwierdzone wągry należy wykonać także dalsze cięcia.
 - c) O ile zostaną stwierdzone wągry, albo gdy istnieje podejrzenie o te pasorzyty, należy mięśnie zuchwowe zewnętrzne i wewnętrzne, serce i część mięśniową przepony starannie i dokładnie pokrajać na cienkie plasterki, a to w celu upewnienia się co do istnienia wągrows. Przed badaniem przepony otrzewna jej winna zostać usunięta. Język należy dokładnie zbadać przez oględziny i omacanie, a o ile zachodzi podejrzenie, że znajdują się w nim wągry, należy go również pokrajać

w plasterki, badając je pojedynczo. Poza tym należy zbadać mięśnie przewodu pokarmowego oraz przecięte powierzchnie mięśni rozciętych przy przepoławianiu tuszy. Można przy tym wykonywać dodatkowe cięcia w mięśnie tuszy w celu ujawnienia ewent. znajdujących się w nich wągrows, lecz należy unikać niepotrzebego kawałkowania sztuki.

6. W razie stwierdzenia w wymionach bydła rogatego, owiec i świń jakichkolwiek zmian chorobowych, należy całe wymiona, bez przecinania cystern i kanałów mlecznych, usunąć, w przeciwnym wypadku należy wymiona ponacinać w plastry o grubości przy świniach około 2 cm., przy przeżuwaczach około 4 cm., otwierając przy tym cysterny i kanały mleczne.

C z ę ś ć VII.

Ocena mięsa

1. Przy ocenie mięsa należy kierować się przepisami zawartymi w paragrafach 23 — 29 rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 29.I. 1929 r. o urzędowym badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa w kraju (Dz. U. R. P. Nr 32 poz. 303) przy zastosowaniu następujących przepisów szczególnych.
2. Przy stwierdzeniu gruźlicy należy:
 - a) uznać za niezdatną całą sztukę wraz z narządami:
 - 1) jeżeli zwierzę jest zupełnie wychudzone (kacheksia) bez względu na przyczynę wychudzenia, albo
 - 2) jeżeli zmiany gruźlicze znajdują się w mięśniach lub tkankach międzymięśniowych;
 - b) uznać za niezdatne poszczególne narządy:
 - 1) jeżeli zawierają ogniska gruźlicze. Cały narząd np. płuca, wątrobę, opłucną, otrzewną itp. należy uznać za dotknięty gruźlicą nawet wówczas, jeżeli choćby tylko w jednym z przynależnych do niego węzłów chłonnych stwierdzono zmiany gruźlicze bez względu na rodzaj i wiek tych zmian; np. przy ognisku gruźliczym w płucach lub choćby w jednym z przynależnych do płuc węzłów chłonnych, należy uznać za niezdatne całe płuca oraz tchawicę i krtań;
 - 2) jelita i krezki należy uznać za niezdatne, jeżeli w nich, lub w przynależnych do nich węzłach chłonnych znajdują się ogniska gruźlicze, z wyjątkiem, gdy ogniska gruźlicze znajdują się jedynie tylko w węzłach chłonnych

- 3) i są nieznaczne, a cała sztuka została uznana za zdatną bez zastrzeżeń; w tych przypadkach należy uznać za niezdatną tylko odnośną część jelit tj. tylko jelita cienkie, lub tylko jelita grube, wraz z przynależnymi węzłami chłonnymi i przynależną części krezki oprócz tłuszczu krezkowego, który należy uznać za warunkowo zdatny;
- 3) głowy, w których stwierdzono ogniska gruźlicze, z wyjątkiem przypadków, gdy głowy należą do sztuk uznanych za zdatne lub warunkowo zdatne, lub mniej wartościowe a ogniska gruźlicze w nich są nieznaczne, lub zwapniałe, otorbione i ograniczają się tylko najwięcej do dwóch węzłów chłonnych; w tych przypadkach należy głowy uznać za warunkowo zdatne względnie mniej wartościowe, po usunięciu chorych tkanek jako niezdatnych;

- c) uznać za warunkowo zdatną całą sztukę po usunięciu części niezdatnych (ustęp b);

- 1) jeżeli zwierzę przed ubojem wykazywało stan gorączkowy, albo inne objawy, wskazujące na świeże zakażenie krwi prątkami gruźlicy, o ile nie zachodzą zmiany z powodu których całą sztukę należy uznać za niezdatną (ustęp a); świeże zakażenie krwi prątkami gruźlicy zachodzi wówczas:
 - aa) jeżeli gruźliczki gruźlicze, które powstały drogą dużego obiegu krwi, są przezroczyste, nie są jeszcze zmętniałe i nie przekraczają wielkości ziarnka prosa,
 - bb) jeżeli równocześnie ze zmianami w innych narządach zostanie stwierdzony obrzęk śledziony i węzłów chłonnych, wywołany przez gruźlicę.

Na możliwość świeżego zakażenia krwi prątkami gruźlicy należy zwracać szczególną uwagę w razie stwierdzenia serowaciejących lecz niezupełnie otorbionych ognisk gruźliczych zwłaszcza, gdy dokoła nich stwierdzono świeżo powstające gruźliczki lub drobne, punkcikowate przekrwienia, albo też w razie gruźliczego nacieczenia któregośkolwiek z narządów wewnętrznych lub węzłów chłonnych (promieniste zserowacenie) albo

- 2) jeżeli w obu płucach stwierdzono liczne i jednostajnie rozmieszczone ogniska gruźlicze, albo
- 3) jeżeli zmiany gruźlicze znajdują się w kościach albo ścięgnach a zmiany te nie są jeszcze zupełnie suche, zserowaciałe lub zwapniałe, albo

- 4) jeżeli ogniska gruzlicze są znacznie rozprzestrzenione w jednej lub obu jamach ciała a ogniska te nie są jeszcze zupełnie suche, zserowaciałe lub zwapniałe, albo
- 5) jeżeli ogniska gruzlicze są liczne, zaczerwienione, nacieczone lub świeże (w stadium aktywności),
- d) uznać za warunkowo zdatne części sztuki, o ile nie zachodzą zmiany powodujące uznanie ich za niezdatne (ustęp a) i b);
- 1) jeżeli zlokalizowane ogniska gruzlicze stykają się bezpośrednio z mięsem, jak przy zlokalizowanej gruzlicy opłucnej lub otrzewnej; w tych przypadkach, po oddzieleniu i uznaniu za niezdatne opłucnej lub otrzewnej, należy przyległe ściany piersiowe lub brzuszne uznać za warunkowo zdatne, albo
- 2) jeżeli uległy zakażeniu przez zetknięcie się z narzędziami i przedmiotami zanieczyszczonymi prątkami gruzlicy;
- e) uznać za mniej wartościową całą sztukę, po usunięciu części uznanych za niezdatne (ustęp b);
- 1) jeżeli gruzlica obejmuje dwa lub więcej narządów i zmiany gruzlicze w poszczególnych narządach są znacznie rozprzestrzenione a nie ma powodu do przypuszczenia, że nastąpiło świeże zakażenie krwi prątkami gruzlicy (ustęp c), albo
- 2) jeżeli zmiany gruzlicze znajdują się w kościach, albo ścięgnach, albo w węzłach chłonnych mięsnych, o ile zmiany te są zupełnie suche, zserowaciałe lub zwapniałe i nie ma powodu do przypuszczenia, że nastąpiło świeże zakażenie krwi prątkami gruzlicy (ustęp a),
- f) uznać za zdatne do spożycia sztuki, u których stwierdzono ogniska gruzlicze nieznaczne, zlokalizowane, zwapniałe lub otorbione, o ile nie ma powodu do przypuszczenia, że nastąpiło świeże zakażenie krwi prątkami gruzlicy i o ile sztuka nie powinna być uznana za niezdatną, lub warunkowo zdatną lub mniej wartościową (ustępy a) c) i e).
3. Przy stwierdzeniu pomoru świń, zarazy cieszyńskiej (paraliżu zakaźnego) świń należy
- a) uznać za niezdatną całą sztukę wraz z narządami:
- 1) jeżeli zwierzę jest wychudzone, albo
- 2) jeżeli zostaną stwierdzone widoczne zmiany chorobowe w konsystencji i zabarwieniu tkanki mięśniowej (wiotkość, wodnistość, szare lub ciemno czerwone zabarwienie);
- b) uznać za niezdatne wszystkie narządy wewnętrzne, nie wyłączając narządów wolnych od zmian chorobowych, jak również części skóry, wykazujące zmiany chorobowe we wszystkich przypadkach uznania całej sztuki za warunkowo zdatną;
- c) uznać za warunkowo zdatną całą sztukę, oprócz narządów i części uznanych za niezdatne (ustęp b) we wszystkich innych przypadkach pomoru, zarazy (grypy) lub zarazy cieszyńskiej (paraliżu zakaźnego) świń nie określonych, w ustępie a);
- d) przepisy podane wyżej w ustępach a), b) i c) nie mają zastosowania jeżeli zostaną stwierdzone:
- 1) tylko pozostałości po przebytych pomorze w postaci zserowacenia węzłów chłonnych płucnych lub krezkowych, (które należy uznać za niezdatne), zbliznowaceń na błonach śluzowych przewodu pokarmowego, lub zrostów pętli jelitowych, o ile jednocześnie nie zauważono zaburzeń w ogólnym stanie zdrowia;
- 2) przewlekła postać zarazy (grypy) świń, przebiegająca bez zaburzeń w ogólnym stanie zdrowia, lub też jeżeli stwierdzono tylko pozostałości po przebytej zarazie (grypzie) w postaci zrostów, zbliznowaceń lub otorbionych ognisk w płucach; w tych przypadkach należy uznać za niezdatne tylko poszczególne narządy wykazujące zmiany chorobowe.
4. Przy stwierdzeniu różycy świń należy:
- a) uznać za niezdatną całą sztukę razem z narządami;
- 1) jeżeli zwierzę jest wychudzone, lub
- 2) jeżeli zostaną stwierdzone nie tylko zmiany chorobowe w skórze, tłuszczu i narządach wewnętrznych, lecz także widoczne zmiany w konsystencji i zabarwieniu mięśni;
- b) uznać za niezdatne;
- 1) wszystkie narządy wewnętrzne oraz części skóry w przypadkach, gdy nie ma widocznych zmian chorobowych mięśni (ustęp a);
- 2) tylko chorobowo zmienione części skóry wraz ze zmienionymi częściami tłuszczu, jeżeli nie ma zmian chorobowych w narządach wewnętrznych, zmiany w tłuszczu ograniczają się tylko do powierzchownej warstwy podskórnej, a sztuki okazują stan dobry;
- 3) tylko serce, jeżeli stwierdzone zostaną jedynie chroniczne zmiany na zastawkach sercowych, pozostałe po różycy;
- 4) krew we wszystkich przypadkach różycy;
- c) uznać za warunkowo zdatną całą sztukę

oprócz narządów i części chorobowo zmienionych (ustęp b);

1) jeżeli sztuka nie jest wychudzona a zostaną stwierdzone zmiany chorobowe tylko w skórce, tłuszczu i narządach wewnętrznych, lecz nie ma zmian w mięśniach (ustęp a);

2) jeżeli zostanie stwierdzona pokrzywka różycowa, a narządy wewnętrzne wykazują zmiany chorobowe;

5) w razie stwierdzenia białaczki (leukemia, pseudoleukemia) należy:

a) uznać za niezdatną całą sztukę wraz z narządami:

1) jeżeli zwierzę jest wychudzone,

2) zostaną stwierdzone zmiany w węzłach lub węzłach chłonnych tuszy albo narządów;

b) uznać za mniej wartościową całą sztukę wraz z narządami, jeżeli zmiany są ograniczone na jeden lub kilka węzłów chłonnych.

6. Przy stwierdzeniu promienicy (Aktinomykosis, Aktinobacillosis) należy:

a) uznać za niezdatną całą sztukę, jeżeli promienica tworzy przerzuty (ogólna, zgeneralizowana);

b) uznać za niezdatne tylko zmienione części, jeżeli promienica jest zlokalizowana, przy czym całą głowę należy uznać za niezdatną z wyjątkiem przypadku, gdy promienica szczęki jest w słabym stopniu wyraźnie zlokalizowana, bez wysięków, kanalików lub zakażenia węzłów chłonnych; język może być uznany za zdatny jeżeli jest wolny od zmian chorobowych. Głowa wraz z językiem może być uznana za zdatną, jeżeli chorobą jest ograniczona jedynie do węzłów chłonnych, które w tym przypadku winny być usunięte. O ile stan choroby jest lekki, ograniczony jedynie do języka z objęciem lub bez objęcia przynależnych węzłów chłonnych, głowa może być uznana za zdatną, po uznaniu za niezdatne i usunięciu języka i odnośnych węzłów chłonnych.

C z ę ś ć VIII.

Znakowanie mięsa i postępowanie z mięsem po oznakowaniu.

1. Znakowanie mięsa należy wykonywać zgodnie z przepisami zawartymi w paragrafach 30 — 36 rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 29.I.1929 r. — o urzędowym badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa w kraju — Dz. U. R. P. nr 32 poz. 305), a nadto każdą oddzielną część tuszy uznanej za zdatną do spożycia bez zastrzeżeń należy dodatkowo oznakować pieczęcią o długości 6 cm., zawierającą napis EX-

PORT Nr — przy czym wysokość liter i cyfr winna wynosić 3 cm. Jako numer umieszcza się numer rejestracyjny.

2. Oznakowanie mięsa winno być dokonane natychmiast po ustaleniu wyniku badania.

3. Części uznane za niezdatne, lecz tak małe, że nie można ich oznakować, winny być bez oznakowania włożone do przeznaczonych do tego specjalnych zbiorników (konfiskatorów), od których klucz znajduje się pod dozorem lekarza weterynaryjnego.

4. a) Mięso uznane za zdatne do spożycia i jako takie oznakowane jest dopuszczone do przetwórnictwa.

b) Jeżeli przetwórnica jest położona poza obrębem rzeźni, mięso przewożone do niej winno być zaopatrzone w świadectwo przewozu mięsa, wystawione przez lekarza weterynaryjnego który dokonał badania mięsa w rzeźni. W świadectwie tym należy podać rodzaj i ilość mięsa, nazwę rzeźni w której mięso zostało wyprodukowane, nazwę, numer i miejsce przetwórnicy do której mięso jest przewożone, oraz odbitkę pieczęci, jaką mięso zostało oznakowane.

c) Mięso przywiezione do przetwórnicy musi być przejęte w obecności lekarza weterynaryjnego wykonującego nadzór bezpośredni w przetwórnicy. Lekarz ten jest obowiązany sprawdzić tożsamość mięsa a świadectwo zatrzymać w swoich aktach urzędowych.

5. Mięso uznane i oznakowane jako mniej wartościowe winno być rozsprzedane pod nadzorem lekarza weterynaryjnego rzeźni w taniej jatce przy zachowaniu przepisów zawartych w paragrafach 42 — 48 rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 29.I.1929 r. — o urzędowym badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa w kraju (Dz. U. R. P. nr 32 poz. 305).

6. a) Mięso uznane i oznakowane jako warunkowo zdatne winno być tymczasowo zajęte i jako takie przeznaczone do przeprowadzenia zabiegów, mających na celu jego unieszkodliwienie.

b) Unieszkodliwienie mięsa warunkowo zdatnego winno być przeprowadzone pod nadzorem lekarza weterynaryjnego przy zastosowaniu jednego z następujących zabiegów:

1) przetopienie, które stosuje się tylko do tłuszczu. Przetopienie należy tylko wtenczas uznać za wystarczające, jeżeli przy przetopieniu w otwartych kotłach tłuszcz zupełnie się rozpuści, przy przetopieniu zaś w aparatach parowych osiągnął niewątpliwie ciepłotę co najmniej 100°C.

- 2) preparowanie, które stosuje się do mięsa, tłuszczu i narządów wewnętrznych. Preparowanie mięsa należy wykonać w osobnych aparatach t.zw. aparatach sterylizacyjnych.
- c) Mięso warunkowo zdatne, po przeprowadzeniu zabiegów wymienionych w ustępie b) i po skontrolowaniu wyników tych zabiegów, należy traktować jako mniej wartościowe i postąpić z nim jak podano w punkcie 5 niniejszej części.
7. a) Mięso uznane za niezdatne do spożycia winno być natychmiast zajęte i pozostawione w zamknięciu a następnie przekazane do nieszkodliwego usunięcia w zakładzie utylizacyjnym lub aparacie do spalania i tp.
- b) Niezdatne narządy i mniejsze części mięsa winny być natychmiast włożone do specjalnych zbiorników tzw. konfiskatorów, znajdujących się w dostatecznej ilości w każdej hali ubojowej. Opróżnianie tych zbiorników winno odbywać się pod dozorem bezpośrednio na miejscu przeznaczonym do nieszkodliwego usunięcia części niezdatnych (zakład utylizacyjny, aparat do spalania i tp.).

C z ę ś ć IX.

Nadzór sanitarno-weterynaryjny w przetwórniach

1. Do przerobu na eksport dopuszczone jest mięso uznane za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń i odpowiednio oznakowane.
2. Podczas przerobu lekarz weterynaryjny obowiązany jest mięso, które oznakowane jest jako zdatne do spożycia, zatrzymać i, niedopuszczając do przerobu, odpowiednio znakować, znakować znakiem „niezdatne“, o ile stwierdzi, że uległo ono w trakcie przetrzymywania i przeróbki zanieczyszczeniu, lub zepsuciu i przestało odpowiadać warunkom mięsa, lub przetworu, zdatnego i zdrowego.
3. W razie stwierdzenia zanieczyszczenia pomieszczeń, urządzeń, przedmiotów i opakowania mięsa lekarz weterynaryjny winien niedopuszczyć do używania tych przedmiotów i pomieszczeń przez nałożenie odpowiedniej etykiety, którą winien zdjąć po stwierdzeniu, że nastąpiło odpowiednie oczyszczenie, względnie i odkażenie tych pomieszczeń i przedmiotów.
4. Lekarz weterynaryjny ma prawo wstępu o każdej porze dnia i nocy do wszystkich pomieszczeń, w których odbywa się przerób i w których jest przechowywane mięso i przetwory mięsne.
5. Lekarz weterynaryjny ma obowiązek przeprowadzanie kontroli stanu sanitarnego pomieszczeń i urządzeń przetwórnich,

6. Lekarz weterynaryjny obowiązany jest wspólnie z kierownictwem produkcji prowadzić kontrolę środków konserwujących, takich jak: azotyny i azotany potasu i sodu i być obecnym przy przygotowywaniu mieszanek soli do peklowania. ściśle przestrzegając, aby nie użyto tych środków więcej aniżeli dopuszczają przepisy rozp. Min. Opieki Społ. z dnia 21.6.1934 r., tj., aby nie użyto więcej aniżeli 0,5% azotynu sodu (nitritu) w stosunku do soli kuchennej i aby w mięsie lub przetworze nie przewyższało 200 części azotynu sodu (nitritu) na milion części gotowego produktu i aby nie używano żanych niedozwolonych środków konserwujących.

7. Lekarz weterynaryjny obowiązany jest wspólnie z kierownictwem produkcji prowadzić kontrolę podczas przygotowywania przerobów mięsnych i przestrzegać, aby w razie użycia wody celem ułatwienia ściekania i rozpuszczenia składników używanych przy peklowaniu, cała ilość wody nie przekraczała 3% składników użytych do wyrobu przetworu.

8. Lekarz weterynaryjny winien wspólnie z kierownictwem produkcji kontrolować i przestrzegać, aby przygotowanie szynki do puszki nie powodowało zwiększenia wagi ponad 8% w stosunku do wagi szynki nie peklowanej.

9. Lekarz weterynaryjny obowiązany jest kontrolować i przestrzegać, aby przy przeróbce mięsa wieprzowego i przetworów zawierających wieprzowinę zastosowany był jeden z poniższych zabiegów, gwarantujących zabicie żywych włośni, a mianowicie:

- a) *Ogrzewanie*, takie, aby wszystkie partie tkanek wieprzowego mięsa były ogrzane do temperatury nie niższej od plus 59°C (137° F) przy użyciu takiego sposobu, który gwarantuje powyższe osiągnięcie temperatury;
- b) *mrożenie* w zależności od grubości kawałków mięsa (1 grupa kawałki nie przekraczające 15 cm. (6 cali) i 2 grupa — kawałki grubości przekraczającej 15 cm. (6 cali) i nie przekraczającej 72 cm. (29 cali).

temperatura	1 grupa	2 grupa	
C°	(F)	0 dni	dni
— 15°	(— 5)	20	30
— 23,4°	(— 10)	10	20
— 28,9°	(— 20)	6	12

10. Lekarz weterynaryjny winien wspólnie z kierownictwem produkcji zbadać urzędowo sprawdzonymi termometrami wewnętrzną temperaturę produktów poddawanych procesowi ogrzewania, sprawdzać działanie termometrów używanych w przetwórnicy łącznie z automatycznymi termometrami rejestrującymi i usuwać takie termometry, które okazałyby się niedokładne lub zawodzące. Sprawdzać przy tym własne termometry kontrolne, aby nie używać żadnego, który stałby się z biegiem czasu wadliwy, lub niedokładny.
11. Lekarz weterynaryjny winien wspólnie z kierownictwem produkcji kontrolować i przestrzegać, aby wszelkie ingrediencje i składniki użyte przy wyrobie przedmiotów jadalnych były czyste, higieniczne i pod każdym względem odpowiednie dla spożycia ludzkiego.
12. Lekarz weterynaryjny winien dopilnować, aby w zakładach nie były przetrzymywane barwniki, chemikalia, środki konserwujące i inne specyfiki zabronione przy produkcji artykułów spożywczych.
13. Lekarz weterynaryjny winien pobierać próbki produktów, wody, barwników i chemikalii w celu przeprowadzenia badań, w razie potrzeby dokonania takich badań.
14. Lekarz weterynaryjny winien wspólnie z kierownictwem produkcji sprawdzać i dopilnować:
- Aby opakowanie bezpośrednio było czyszczone przed napełnieniem, i aby po oczyszczeniu nie zostało zanieczyszczone,
 - aby naczynia z metalu, szkła lub innego materiału były myte przewrócone przy użyciu wody bieżącej o temperaturze co najmniej $+ 82,3^{\circ} \text{C}$,
 - aby do opakowań hermetycznych nie dopuścić używania jakichkolwiek zamknięć, które nie są bezwzględnie szczelne i aby proces cieplny (sterylizacja) nastąpił jak najprędzej po zamknięciu,
 - aby natychmiast po zamknięciu puszek (opakowań hermetycznych) pracownicy przetwórnicy przeprowadzili ich staranną kontrolę i puszki wykazujące niewłaściwe wypełnienie, wadliwe zamknięcie lub niedostateczne wypompowywanie powietrza, zatrzymali i dopuścili do dalszego obrotu dopiero po usunięciu wad,
 - aby po dostatecznym ochłodzeniu ogrzewanych (sterylizowanych) wypełnionych puszek pracownicy prze-
- twórnicy ponownie przeprowadzili ich kontrolę.
15. a) Puszki z zawartością należy uznać za niezdatne i nie dopuścić do obrotu, o ile stwierdzone wady nie zostaną usunięte w przeciągu najbliższych 6-ciu godzin po ich zamknięciu, względnie sterylizacji z wyjątkiem następujących przypadków:
- jeżeli wada stwierdzona została przy kończeniu pracy w przetwórnicy i puszki zostały umieszczone do następnego dnia w chłodni o temperaturze nie wyższej od $+ 3,3^{\circ} \text{C}$. ($F. 38^{\circ}$), po czym wada została usunięta,
 - jeżeli puszki, które zawierają produkt podlegający zepsuciu i z tego powodu należy go przechowywać w chłodni („Perishable, Keep Under Refrigeration“) wykazują przepełnienie, lub niedostateczne usunięcie powietrza, o ile od chwili przerobu przetrzymywane były w chłodni, winny zostać otwarte i produkt w nich zawarty, o ile uznany zostanie za zdatny i zdrowy, może zostać dopuszczony do dalszego obrotu.
16. Produkt puszkowany nie może być dopuszczony do spożycia, o ile puszki, po ochłodzeniu do temperatury zewnętrznej powietrza, nie wykazują wszelkich cech normalnych tj. puszki nie są przepełnione (nie wykazują bombażu technicznego), mają boki wklęsłe, z wyjątkiem boku na którym znajduje się szew, nie wykazują chęłbotania, cyna na pobiale dobrze przylega i nie jest zmatowana.
17. Wszelkie produkty puszkowane winny mieć wymagane oznakowanie, ewentualnie ich dopuszczalne skróty, wykazujące zawartość i datę puszkowania. Skróty używane i ich znaczenia winny być zatwierdzone przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu.
18. O ile proces cieplny (sterylizacja) zastosowany jest dla zakonserwowania produktu, artykuły puszkowane muszą być ogrzewane w takiej temperaturze i przez czas tak długi, jaki będzie potrzebny, aby im zapewnić przechowanie się w dobrym stanie, w normalnych warunkach składowania i transportu. Wyjątek stanowią artykuły, przy których produkcji nie ma zastosowania proces ogrzewania pod ciśnieniem pary za zgodą Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych i które są etykietowane „Towar podlegający zepsuciu. należy przechowywać w chłodniach“ (Perishable, Keep under Refrigeration“).
19. Partie produktów puszkowanych winny być oznakowane podczas ich przygotowania do procesu cieplnego w ten sposób że przyczepia się do koszy, klatek lub zbiorników, w których proces ten prze-

chodzą — doczepki, posiadające tę właściwość, że przechodząc przez proces ciepły zmieniają swój kolor, albo w inny sposób, zapobiegający niedociągnięciom ogrzewania po zamknięciu puszek.

20. Każda przetwórnica winna posiadać termostaty do kontrolowania potrzebnej ilości puszek, po ukończeniu wszelkich procesów przeróbki towaru. Kontrolę przeprowadza się przez przetrzymywanie pobranych do kontroli próbek co najmniej przez 10 dni w temperaturze około + 36,6° C. (98° F).

Ilość próbek pobieranych do kontroli termostatowej, ustali dla każdego gatunku przetworu Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych w porozumieniu z Ministerstwem Przemysłu i Handlu w zależności od warunków przerobu i urządzeń przetwórci.

Przetwory wymagające przeprowadzenia kontroli termostatowej nie mogą być dopuszczone do obrotu przed ostatecznym wynikiem tej kontroli i decyzji urzędującego lekarza weterynaryjnego.

C Z Ę Ś Ć X.

Znakowanie i wystawianie zaświadczeń eksportowych dla przetworów mięsnych.

1. Do eksportu nie mogą być dopuszczone:
 - a) żadne przetwory mięsne, do których użyte zostały środki wzbronione przez rozporządzenia obowiązujące w kraju i w państwie dla którego są przeznaczone,
 - b) żadne przetwory, które są pod jakimkolwiek względem fałszywie oznakowane lub podrobione, albo nie są dostosowane do wszystkich przepisów niniejszego zarządzenia.
2. a) Przetwory mięsne przeznaczone do wywozu winny być opatrzone etykietami i znakami, które nie mogą być sprzeczne z przepisami kraju przeznaczenia,
- b) Etykiety w zrozumieniu niniejszego zarządzenia obejmują wszelkie druki, litografie, znaki tłoczone lub wypalane na etykietach, doczepkach, pieczęciach wrapperach i naczyaniach.
3. a) Przetwory mięsne przeznaczone do wywozu winny być opatrzone świadectwem wywozowym wystawionym przez lekarza weterynaryjnego upoważnionego do tego przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych.
- b) Każde świadectwo winno zawierać zestawienie ilości sztuk lub opakowań, oraz łączną wagę każdego rodzaju zawartych w danym transporcie produktów, opis znaków rozpoznawczych na produktach i ich opakowaniach i znaków transporto-

wych, nazwisko i adres nadawcy i odbiorcy, jako też ostateczne miejsce przeznaczenia transportu w państwie importującym. Świadectwa te winny być zredagowane w języku polskim i państwa przeznaczenia.

4. Znakowanie, etykietowanie i wystawianie weterynaryjnych świadectw wywozowych na przetwory mięsne przeznaczone do Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej
 - a) Etykiety winny zawierać jasno i wyraźnie określone:
 - 1) właściwą nazwę produktu,
 - 2) słowo „ingredients“ (składniki) z następującym spisem składników, o ile produkt zrobiony jest z dwóch lub więcej składników, z wyjątkiem tych produktów, dla których definicja i standart jakościowy zostały ustalone,
 - 3) nazwę i miejscowość zakładu wytwórcy, osoby dla której produkt jest pakowany (packer) lub sprzedawcy,
 - 4) dokładne określenie ilości zawartości i
 - 5) orzeczenie kontroli i numer przetwórci.

Orzeczenie kontroli i numer zakładu winny być umieszczone na tej części etykiety, na której jest podana nazwa produktu o ile zaś etykieta składa się z kilku złożonych kartek, na pierwszej kartce. Nazwa i miejscowość zakładu wytwórcy, packera lub sprzedawcy, jako też podanie ilościowe zawartości mogą być opuszczone przy produktach nie wymagających etykietowania.

- b) Wszelkie etykiety, dołączone do przetworów wysyłanych do Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej, winny być uprzednio zatwierdzone przez właściwe władze Stanów Zjednoczonych A. P.
- c) Zatwierdzone etykiety mogą być używane jedynie dla produktów, dla których zostały zatwierdzone.

Etykiety winny być użyte tylko dla produktów, dla których zostały zatwierdzone. Nie mogą one być użyte dla żadnego produktu, którego opakowanie nosi jakiegokolwiek zapodanie fałszywe lub wprowadzające w błąd, albo ułożone lub wypisane w sposób mogący w błąd wprowadzić.

- d) Wycyfywanie znaków inspekcji, wycyfywanie opakowań opatrzonych takimi znakami, etykiet itp.
 - 1) Nie wolno używać ponownie żadnego orzeczenia kontroli poprzednio już użytego dla powtórnego oznakowania (etykietowania) jakiegos produktu po-

- za wypadkami przewidzianymi w poniższym ustępie 2).
- 2) Wszelkie etykiety, przyczepki, znaki i inne napisy na opakowaniach poprzednio używanych, czy też odnoszące się do pewnego określonego produktu, czy też treści ogólnej, winny być usunięte, zanim opakowanie takie ponownie zostanie użyte dla napełnienia jakimś produktem, chyba, że etykiety te, przyczepki, znaki i inne napisy odpowiadają ściśle gatunkowi i jakości produktu, którym z powrotem mają być napełnione i że powtórnie to napełnianie odbywa się pod nadzorem lekarza weterynarii.
- e) Etykietowanie, napełnianie opakowań i manipulacja produktami etykietowanymi winny odbywać się zgodnie z przepisami niniejszego okólnika:
- 1) Wszelkie etykietowanie produktów podlegających kontroli, winno odpowiadać przepisom podanym w niniejszym okólniku.
 - 2) Nikomu nie wolno używać lub umieszczać ani powodować używania i umieszczania jakiegokolwiek etykiety na jakimkolwiek produkcie przyjmowanym lub zrobionym w przetwórni, gdy nie odpowiada to przepisom niniejszego okólnika.
 - 3) Nikomu nie wolno z przetwórni wnosić lub powodować wyniesienie jakiegokolwiek produktu etykietowanego o ile etykieta taka nie jest zgodna z przepisami niniejszego okólnika.
- f) W wypadku uszkodzenia lub zniszczenia etykiet znajdujących się na przetworach po opuszczeniu przetwórni, wydający etykiety lekarz weterynaryjny, po dokładnym stwierdzeniu tego, może zastąpić uszkodzone etykiety nowymi.
- g) Znakowanie kiełbas:
- 1) Kiełbasy i inne produkty w jelicie w gatunku kiełbas, będących w sprzedaży w wieńcach lub grubszych jelicach winny być oznakowane plombą badania oraz numerem bieżącym przetwórni.
 - 2) O ile do kiełbas dodane są w granicach określonych rozporządzeniem Min. Opieki Społecznej z dnia 10.12. 1936 r. takie składniki jak: krochmal, mąka itp. winna być do takich kiełbas dołączona przytwierdzona etykieta zawierająca nazwę każdego dodanego składnika.
 - 3) Jeżeli produkt opakowany jest w jelicie sztucznym zabarwionym w sposób dopuszczalny przepisami, winno to być czytelnie i wyraźnie zaznaczone, przez wybicie na jelicie pieczęci lub nadruk, względnie napisem na pewnie doczepionej etykietce lub plombie przy czym użyte winny być słowa „sztucznie zabarwione“ (artificially coloured).
- 4) Wszelkie znakowania kiełbas i innych artykułów mięsnych w jelicie mogą być zaniechane, o ile artykuły te mają być przygotowane w zamkniętych opakowaniach (puszkach).
- h) Nie wolno napełniać w całości, ani częściowo żadnym produktem naczynia, opakowania z materiału włókienniczego lub z papieru opatrzonego orzeczeniem badania, ani takiego, na którym orzeczenie to ma być umieszczone, o ile produkt ten nie został poddany badaniu i dopuszczony zgodnie z postanowieniami niniejszego okólnika jako produkt zdrowy i zdalny do spożycia ludzkiego i nie odpowiada ściśle określeniom podanym na etykietce. Napełnianie, względnie pakowanie takiego produktu odbywać się winno jedynie pod nadzorem lekarza weterynaryjnego i tylko pod jego nadzorem produkt może być etykietowany.
- i) Zaopatrywanie produktów spisem zawartych składników. Produkt przygotowany z dwu lub więcej składników, winien nosić spis tych składników z użyciem zwyczajnej i powszechnie używanej nazwy tych składników, który to spis ułożony winien być w porządku ilościowej ich zawartości, z tym wyjątkiem, że przyprawy mogą być nazwane w skrócie „przyprawy“ (spices), aromaty zaś („flavourings“) bez podania ich nazw.
- Spis składników winien być na produkcie umieszczony czytelnie i wyraźnie, względnie doczepiony do niego w sposób ustalony przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych, a to w drodze umieszczenia pieczęci, nadruku, banderoli papierowej, doczepki itp. z tym, że kiełbasy mniejszych gatunków jak np. wieprzowe kiełbaski frankfurckie, winny być zaopatrzone osobną etykietą na każdy kg przetworu.
- k) Każdy przetwór mięsny przeznaczony na wywóz do Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej musi być zaopatrzony w zaświadczenie wywozowe badania mięsa w formie następującej:

Zagraniczne Urzędowe Świadectwo Badania Mięsa

Miejscowość Data
(Miasto) (Kraj)

Zaświadczam niniejszym, że mięso i mięsne produkty spożywcze poniżej opisane,

pochodzą z bydła rogatego, owiec, świń, (kóz), poddanych przed ubojem i po uboju badaniu weterynaryjnemu, oraz że to mięso i mięsne produkty spożywcze są zdrowe, nieszkodliwe i odpowiednie do spożycia ludzkiego, oraz, że do wyrobów ich nie były używane i nie zawierają żadnychkolwiek środków konserwujących, barwników, ani innych substancji niedozwolonych przez przepisy regulujące sposób badania mięsa, wydane przez Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych, jako też, że mięso to oraz mięsne produkty spożywcze zostały przygotowane tutaj w kraju w sposób higieniczny.

Rodzaj Wyrobów Ilość sztuk Waga
lub opakowań

Znaki rozpoznawcze na mięsie i opakowaniach

Nadawca

Adres

Odbiorca

Miejsce przeznaczenia

Znaki transportowe

(podpis)

Nazwisko urzędnika upoważnionego do wystawiania świadectw badania mięsa i mięsnych produktów spożywczych eksportowanych do Stanów Zjednoczonych).

(Tytuł urzędowy)

- 1) Każdy transport produktów w rodzaju artykułów, które z reguły wytwarzane są dla spożycia w stanie niegotowanym, zawierające tkanki mięsne z mięsa wieprzowego, winien poza wszelkimi innymi świadectwami, być zaopatrzone w specjalne zaświadczenie badania mięsa według następującego wzoru:

Urzędowe Świadectwo Badania Mięsa dla wieprzowiny i przetworów z mięsa wieprzowego.

(dla transportu do Stanów Zjednoczonych artykułów z rodzaju tych, które z reguły

wyrobiane są dla spożycia bez gotowania a które zawierają tkanki mięsne z mięsa wieprzowego).

Zaświadczam niniejszym, że projekt lub produkty opisane w niniejszym świadectwie, są w rodzaju wyrabianych z reguły dla spożycia w stanie niegotowanym i zawierają tkanki mięsne z mięsa wieprzowego, które w stanie świeżym, albo świeżo w soli zapeklowane, poddane zostały temperaturze nie wyższej aniżeli 5 stopni F. przez czas nie krótszy od dwudziestu (20) dni lub podane zostały innemu postępowaniu podanemu przez Szefa Korpusu U.S.A. i że wspomniane produkty nie zawierają żadnych wieprzowych tkanek mięsnych, które nie były poddane postępowaniu w niniejszym świadectwie wymienionemu.

Rodzaj Ilość sztuk Waga
wyrobów lub opakowań

Znaki rozpoznawcze na mięsie i opakowaniach

Nadawca

Odbiorca

Znaki transportowe

Adres

Miejsce przeznaczenia

(podpis)

Nazwisko urzędnika upoważnionego do wystawiania świadectw badania mięsa i mięsnych produktów spożywczych eksportowanych do Stanów Zjednoczonych).

(Tytuł urzędowy)

5. Sposób znakowania i etykietowania przetworów mięsnych przeznaczonych do innych państw, oraz wzory zaświadczeń wywozowych dla tych przetworów będą podawane dodatkowo.

Minister:

J. Dąb - Kocioł

67

PISMO OKÓLNE

z dnia 19 czerwca 1948 r.

(Nr Wet. 2 — III 7/8)

w sprawie zwalczania chorób pszczelich.

W załatwieniu pisma z dn. 3.VI. r. b. Nr Wet. Z/14/47 48 Ministerstwo komunikuje:

1. Instrukcja o zwalczaniu zaraźliwych chorób pszczelich objętych rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Reform Rolnych z dnia 24.IX. 1946 r. (Dz. U. R. P. Nr 54, poz. 308), zostanie przesłana Urzędowi Wojewódzkim we właściwym czasie.
2. Nie wskazano jest ze względów organizacyjnych aby Urząd Wojewódzki wystawiał zaświadczenia upoważniające rzeczoznawców chorób pszczelich do wglądania do pasiek.
3. Na podstawie § 5 w. w. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Reform Rolnych Starosta może zarządzić na określonym obszarze zbadanie stanu zdrowotnego pasiek, o ile istnieje podejrzenie o nieujawnienie wszystkich przypadków chorób pszczół, zaś na podstawie § 8 wym. rozporządzenia Starosta

może zarządzić delegowanie rzeczoznawcy pszczelarskiego do kierowania zabiegami leczniczymi, oczyszczania i odkażania.

4. Zbadanie pasiek wym. w § 5 wym. rozporządzenia, jakoteż zabiegi wymienione w § 8 tegoż rozporządzenia mogą być przeprowadzane pod ogólnym nadzorem pow. lek. wet. przez rzeczoznawcę pszczelarskiego, delegowanego przez Starostę.
5. Koszty związane z delegowaniem rzeczoznawców pszczelarskich pokryć należy z dz. II § 3.
6. Niniejsze nie dotyczy przeglądów pasiek przeprowadzanych przez organa Związków Pszczelarskich na podstawie odrębnych przepisów.

w. z. Naczelnik Wydziału:

M. Mika.

68

PISMO OKÓLNE

z dnia 22 czerwca 1948 r.

(Nr Wet. 2 — III 2/8)

w sprawie różycy świń — badania bakteriologicznego.

Ministerstwo stwierdziło, że w całym szeregu wypadków padnięcia świń za przyczynę śmierci zwierzęcia przyjmowano bez uzasadnionych podstaw różycę świń.

Dla stwierdzenia rzeczywiste ilości zachorowań i padnięć świń na różycę, Ministerstwo zarządza z dniem 1 lipca r, b.:

1. przy wszystkich urzędowo zgłoszonych wypadkach padnięcia świń, jakoteż ubojów z konieczności, przeprowadzać sekcje w myśl

zał. Nr 1 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 9.I. 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr 19, poz. 167).

2. W każdym w. w. wypadku pobrać próby do badań, oddzielnie z każdej sztuki świni, w myśl zał. Nr 3 do w. w. rozporządzenia i przesłać do właściwego W. Z. H. W.

Dyrektor Departamentu:

Dr. St. Krauss

69

PISMO OKÓLNE

z dnia 8 lipca 1948 r.

(Nr Wet. 2 - I - 1/10)

w sprawie zwalczania nosacizny.

Na podstawie art 8 lit. b) ustawy o zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych (Dz. U. R. P. Nr 77, poz. 673) celem zabezpieczenia koni stadnin państwowych przed zarazą nosacizny, zarządzam co następuje:

1. Wszystkie klacze stadnin państwowych winny być corocznie w okresie jesiennym poddane badaniu klinicznemu i rozpoznawczemu (malleinizacji) w kierunku nosacizny przez właściwego powiatowego lekarza weterynaryjnego.
2. Wszystkie ogiery państwowe winny być 2 razy do roku poddane w. w. badaniom a mianowicie przed okresem kopulacji (przed wyjściem ogiera na punkt kopulacyjny) oraz po okresie kopulacji (po powrocie z punktu kopulacyjnego).
3. Wymienione badania winny być przeprowadzone w myśl instrukcji Ministra Rolnictwa i Reform Rolnych z dnia 20.VI. 1947 r. w sprawie badania zwierząt jednokopytowych w kierunku nosacizny.
4. Od badań w. w. winny być zwolnione konie, które w wymienionych okresach czasu były poddane takim badaniom indywidualnie lub w toku masowej malleinizacji i o ile od czasu przeprowadzenia tych badań nie upłynęło więcej niż 6 miesięcy.

Minister:

w z. St. Tkaczow

Redakcja i Administracja: Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych, Warszawa, Nowogrodzka 50

Wydział Prasy i Informacji. Pokój 107. Tel. 837-84.

Cena zł 65

Konto P. K. O. I — 1888. Dziennik Urzędowy Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych w Warszawie.