

PRZEPISY SANITARNE

DLA HOTELI, POKOJÓW UMEBLOWANYCH I PENSJONATÓW

ROZPORZĄDZENIE

MINISTRA OPIEKI SPOŁECZNEJ

z dnia 1 lipca 1935 r. (Dz. Ustaw R. P. Nr. 54 z 1935 r.)

Na podstawie art. 11 ust. 1 lit. e) ustawy z dnia 21 lutego 1935 r. o zapobieganiu chorobom zakaźnym i o ich zwalczaniu (Dz. U. R. P. Nr. 27, poz. 198) zarządzam co następuje:

§ 1. (1) Przepisy rozporządzenia niniejszego mają zastosowanie do hoteli, pensjonatów, zajazdów i pokojów umeblowanych, przeznaczonych do odnajmowania na krótkotrwały pobyt.

(2) Do przestrzegania przepisów niniejszego rozporządzenia obowiązani są właściciele (dzierżawcy, zarządcy) zakładów, wymienionych w ust. (1).

§ 2. W miejscowościach, zaopatrzonych w urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne, zakłady, wymienione w § 1, mogą być zakładane wyłącznie w budynkach, mających te urządzenia; w innych miejscowościach wolno je zakładać tylko w budynkach, które mają zapewnioną dostateczną ilość wody, odpowiadającą przepisom rozporządzenia Ministrów Opieki Społecznej i Spraw Wewnętrznych z dnia 27 sierpnia 1933 r. o wodzie do picia i potrzeb gospodarczych (Dz. U. R. P. Nr. 79, poz. 562), oraz posiadają należyte urządzenia ściekowe.

§ 3. (1) Wysokość pokoi dla gości powinna wynosić co najmniej 2,5 m, a ilość powietrza, przypadającego na 1 osobę — co najmniej 15 m³. Pokoje powinny być suche, dostatecznie oświetlone (stosunek powierzchni okien do powierzchni podłogi nie może być mniejszy niż 1:12) oraz mieć należyte urządzenia do ogrzewania i przewietrzania. Ściany i sufity powinny być malowane jasną farbą olejną lub klejową. Podłogi powinny być gładkie bez szczelin z materiału nieprzeziąkliwego.

(2) W pokojach powinny być umywalnie z wodą bieżącą, przytem w budynkach, niemających urządzeń wodociagowych, zbiorniki wody przy umywalniach powinny być stale zaopatrzone w dostateczną ilość wody (§ 2).

(3) Postanowienia ust. (1) i (2) mają odpowiednie zastosowanie do pokoi dla służby.

§ 4. W miejscowościach, posiadających urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne, każdy zakład, wymieniony w § 1 powinien posiadać łazienkę. W innych miejscowościach zakłady, wymienione w § 1, powinny posiadać przynajmniej urządzenie natryskowe.

§ 5. Ciepłota w pokojach, przeznaczonych dla gości, nie może wynosić mniej niż 18° C.

§ 6. (1) Kuchnia powinna być dostatecznie obszerna, widna, mieć ściany jasne, co najmniej do wysokości 2 m o powierzchni gładkiej, łatwo zmywalnej, podłogę gładką bez szczelin, z materiału nieprzepuszczalnego i należyte urządzenia wentylacyjne.

(2) Kuchnia powinna być oddzielona od pomieszczeń mieszkalnych.

(3) Kuchnia przeznaczona jest wyłącznie do przygotowywania potraw. Korzystanie z pomieszczeń kuchennych w innych celach, a w szczególności zamieszkiwanie w nich, spanie i przechowywanie w nich przedmiotów, nieprzeznaczonych do użytku kuchennego, jest wzbronione.

(4) Osoby, zatrudnione w kuchni, powinny nosić białe fartuchy, sięgające po szyję, zapinane z tyłu, na głowie zaś powinny mieć białe czapki.

§ 7. (1) Artykuły żywności i gotowe potrawy powinny być przechowywane w oddzielnym, widnym i dobrze przewietrzanym pomieszczeniu. Artykuły żywności, łatwo ulegające zepsuciu, powinny być przechowywane w miejscu chłodnym. Trzymanie takich artykułów bezpośrednio na lodzie jest wzbronione.

(2) W cieplej porze roku kuchnie i pomieszczenia do przechowywania artykułów żywności powinny mieć okna zaopatrzone w siatki, zabezpieczające od much.

§ 8. (1) Na każdym piętrze powinien być co najmniej 1 ustęp oddzielny dla kobiet i dla mężczyzn, przy tym 1 ustęp powinien przypadać co najmniej na 20 pokoi. W miejscowościach, mających urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne, ustępy powinny być urządzone w sposób zabezpieczający grunt od zanieczyszczeń, a powietrze od wycieków. Ustępy powinny mieć bezpośredni dostęp powietrza z zewnątrz i mieć należyte przewietrzanie. Zbiorniki ustępowe powinny

być opróżniane po napełnieniu ich najwyżej do 2/3 głębokości.

(2) Ustępy nie mogą znajdować się w sąsiedztwie kuchni.

§ 9. (1) W zakładach, wymienionych w § 1 ust. (1), wolno zatrudniać tylko te osoby, które przedłożą świadectwo lekarza urzędowego, stwierdzające, że nie są one dotknięte jedną z chorób, wymienionych w art. 2 pkt. 1—28 ustawy z dnia 21 lutego 1935 r. o zapobieganiu chorobom zakaźnym i o ich zwalczaniu (Dz. U. R. P. Nr. 27, poz. 198), ani chorobą weneryczną albo zaraźliwą lub odrażającą chorobą skórą. Ważność świadectwa powinna być stwierdzana przez lekarza urzędowego przynajmniej co 6 miesięcy.

(2) Osoby, zatrudnione w zakładach, wymienionych w § 1 ust. (1), powinny być czysto ubrane.

§ 10. (1) Bielizna zakładowa powinna być czysta i zmieniana co najmniej raz na tydzień. Każda osoba, przybywająca do zakładu, powinna otrzymać czystą bieliznę pościelową i ręcznik. Wydawanie użytej już przez inną osobę bielizny przed jej wypraniem w gorącej wodzie z mydłem jest wzbronione.

(2) Bielizna brudna powinna być przechowywana oddzielnie od czystej w specjalnych schowkach.

§ 11. We wszystkich pomieszczeniach powinny znajdować się na miejscach widocznych i dostępnych spluwaczki napełnione wodą, dające się łatwo oczyścić, oraz kosze do śmieci i odpadków.

§ 12. (1) Wszystkie pomieszczenia i urządzenia, korytarze, sienie, klatki schodowe w zakładach, wymienionych w § 1, powinny być utrzymywane w czystości i porządku i być wolne od robactwa. Dotyczy to również należących do budynku terenów niezabudowanych; podwórza powinny mieć nawierzchnię twardą. Na podwórzu powinien znajdować się śmietnik i ustęp publiczny.

(2) W każdym pokoju dla gości, w zakładach, wymienionych w § 1, powinien znajdować się w miejscu widocznym egzemplarz rozporządzenia niniejszego.

(3) W każdym zakładzie powinna znajdować się księga zażeń i stronicach ponumerowanych i oparowanych przez władzę nadzorczą.

§ 13. W każdym z zakładów, wymienionych w § 1 ust. (1), powinny, o ile pełnione są w nich dyżury, być osobne suche, odpowiednio obszerne i widne, pomieszczenia dla osób dyżurujących.

§ 14. (1) Każdy z zakładów, wymienionych w § 1 ust. (1), przed otwarciem powinien być poddany szczegółowemu oglądzinom sanitarnym dla stwierdzenia, czy odpowiada przepisom rozporządzenia niniejszego.

(2) Nadzór nad zakładami, wymienionymi w § 1, należy do powiatowych władz administracji ogólnej.

(3) Jeżeli zakład nie jest dostosowany do wymagań rozporządzenia niniejszego, władza nadzorcza może zażądać usunięcia usterek i braków w terminie przez nią określonym, a po bezskutecznym upływie tego terminu — zakład zamknąć; żądań tych jednak stawić nie należy, jeżeli powyższe usterki i braki ze względu na szczególne warunki zakładu nie mają większego znaczenia, a usunięcie ich byłoby połączone z niestosunkowo wielkimi trudnościami lub kosztami. Jeżeli usterki i braki mogą przyczynić się do zachorowań na jedną z chorób, wymienionych w art. 2 pkt. 1—28 ustawy z dnia 21 lutego 1935 r. o zapobieganiu chorobom zakaźnym i o ich zwalczaniu (Dz. U. R. P. Nr. 27, poz. 198), władza nadzorcza może zakład niezwłocznie zamknąć do czasu usunięcia tych usterek i braków.

§ 15. Winni przekroczenia przepisów niniejszego rozporządzenia ponoszą odpowiedzialność w myśl art. 22 ustawy z dnia 21 lutego 1935 r. o zapobieganiu chorobom zakaźnym i o ich zwalczaniu (Dz. U. R. P. Nr. 27, poz. 198).

§ 16. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

Tracą moc obowiązującą rozporządzenia z dnia 23 stycznia 1922 r. (Dz. U. R. P. Nr. 10, poz. 78) i z dnia 13 marca 1926 r. (Dz. U. R. P. Nr. 27, poz. 165).

Minister Opieki Społecznej: *Jerzy Paciorkowski*

Wyd. „Przepisy Sanitarne”, Warszawa, ul. Wiejska 9.



