

Op 56

C-23

A-248191

СБОРНИК
САНИТАРНЫХ
ПРАВИЛ
ОрЕНГУБЗДРАВОТДЕМ

1923 г.

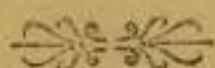


Op 56
C 23

0
И. С. С. Р.

Оренб. Губ. Отдел Здравоохранения

СБОРНИК
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
ОРЕНГУБЗДРАВ ОТДЕЛА



ОРЕНБУРГ © © 1923.

~~кр
13734~~

~~во
3392~~

КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТОК
СРОКОВ ВОЗВРАТА

КНИГА ДОЛЖНА БЫТЬ
ВОЗВРАЩЕНА НЕ ПОЗЖЕ
УКАЗАННОГО ЗДЕСЬ СРОКА

Коллч. пред. выдач

З ТМО Т. 3.600.000 З. 2896—87

a-248191

ХРАНИЛИЩЕ

18

Op 55
С 23

К. С. С. Р.

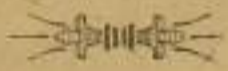
61

Оренбургский Губ. Отд. Здравоохранения.

СБОРНИК

Санитарных правил

ОРЕНГУБЗДРАВ ОТДЕЛА.



Оренбург • • • • 1923.

151842M

18

Главит № 18.

Оренбург, типография Киргосиздата.

Настоящие правила издаются на основании постановления президиума Оренбургского Губернского Исполнительного Комитета от 8-го февраля 1923 г. за № 22.

Зав. Оренб. Губ. Отд
Здравоохр. А. Демченко.

Секретарь Харашанова.

№ 1.

Об ассенизационной службе в г. Оренбурге.

1. Все ассенизационные бочки должны быть абсолютно непроницаемы для влаги и просмолены снаружи и внутри.

2. Бочки должны плотно закупориваться деревянными пробками не пропускающими влагу; совершенно недопустимо закрытие бочек тряпками, рогожами или другими проницаемыми материалами.

3. Черпаки должны быть непроницаемы и укладываться рядом с бочкой в особое углубление платформы.

4. Каждая бочка должна иметь прибитую на видном месте дощечку с указанием № ее и фамилии владельца бочки.

5. Нечистоты должны выливаться в специально отведенные для этой цели места.

6. Все рабочие ассенизационного обоза снабжаются от их владельца спецодеждой в виде брезентового глухого фартука, кожаными рукавицами и сапогами.

7. Вывоз нечистот разрешается зимой с 9 часов вечера до 7-ми утра, а летом с 11 вечера до 6 утра.

8. Ответственность по всем вышеуказанным пунктам, возлагается на владельца ассенизационного обоза (учреждения или лица) а по пункту 5 и на возчика в равной мере с владельцем.

9. Наблюдение за изложенным возлагается на Гормилицию и Санитарный надзор.

10. Настоящее правило вступает в силу через 2 недели после опубликования его.

Оренбургская областная научная
библиотека им. Н. К. Крупской

№ 2.

О санитарном состоянии дворов, улиц, берегов рек и мест общественного пользования.

А. Об охране улиц и дворов.

1. Управляющие домами, домохозяева или заменяющие их лица обязаны содержать троттуары и улицу до середины в части примыкающей к их домовладению, а также и водосточные канавы в чистоте, предохраняя последние от загрязнения грязью, мусором, нечистотами. Подметание троттуаров и уборка канав и улиц производится от 5 до 7 час. утра. Собранные нечистоты должны быть вывозимы на места свалок.

2. Расбрасывание по улицам и площадям нечистот, а также выливание и спускание на улицы помоев воспрещается.

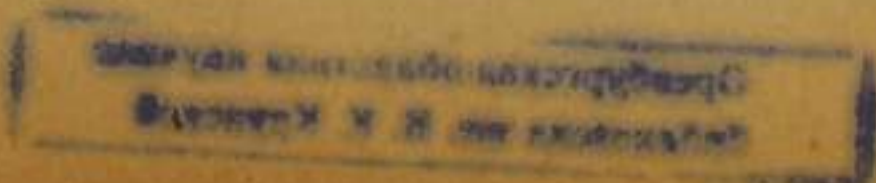
3. При вывозке мусора, льда, снега и нечистот в места свалок обыватели и лица, занимающиеся этим, как промыслом, накладывают их на воза в таком количестве и таким образом, чтобы они по пути не вываливались из возов.

4. Во дворах воспрещается расбрасывать навоз, мусор, кухонные отбросы и т. п., а таковые должны быть складываемы в особые кучи; помой должны выливаться в помойные ямы или в особые бочки. Заканывание палых животных и всякого рода отбросов на дворах, огородах и садах воспрещается.

5. Помойные ямы и их люки должны быть закрыты решетками. Помойные ямы могут быть устроены не ближе 3-х арш. от фундамента дома.

6. Зимой разрешается делать помойные ямы из снега и льда. Эти ямы должны быть выкапываемы и вывозимы по мере надобности, а при наступлении снеготаяния должны быть совсем уничтожены.

7. В зимнее время домовладельцы обязаны убирать с троттуаров снег, и если он чист, то его можно расбрасывать по улицам. Во время гололедицы должны посыпать троттуары песком. В зимнее время на улицах, где нет троттуаров, домовладельцы должны расчищать снег около своих домов и заборов во всю длину своего владения и делать дорожку не уже двух аршин для прохода пешеходов. При этом откидываемый от домов чистый снег также может быть расбрасываем по улице.



8. Снег, грозящий падением с крыши, должен быть немедленно сбрасываем, при чем во время этой работы тротуары должны быть ограждены. Сброшенный с крыши снег должен быть немедленно разбросан по улицам или же вывезен, по желанию домовладельца в указанные коммунальным отделом места, куда должен и свозиться также грязный лед, сколотый с троттуаров.

9. Ухабы против каждого домовладения должны быть скрыты или засыпаны снегом.

10. Снег, скапливающийся во дворах, должен быть вывозим в указанные коммунальным отделом места.

11. На постоянных дворах, при гостиницах, трактирах и проч. заведениях на дворах, куда заезжают извозчики, для навоза, мусора и пр. отбросов должны быть устроены особые ящики. Самые дворы должны быть непременно вымощены и содержаться в постоянной чистоте.

12. Конюшни, хлевы и курятники должны содержаться в чистоте, отхожие места и помойные ямы в предупреждение зловония, кроме того должны заливаться смолой, 5% карболовым раствором или хлорной известью.

13. Устройство поглощающих колодцев для нечистот, а также и устройство на улицах выгребов воспрещается. Существующие же подобные колодцы должны быть немедленно уничтожены, а выгребы переделаны.

14. При каждом доме должны быть ямы и отдельно-устроенные отхожие места с выгребными ямами. Отхожие места должны содержаться в чистоте и исправности. Глубина помойных и выгребных ям не должна превышать 2-х саж., ямы должны иметь непроницаемое для жидкости дно и таковые же стены. Наполнение их допускается только до такой степени, чтобы от поверхности земли до уровня содержимого ямы оставалось не менее $\frac{1}{2}$ аршина.

Примечание: В местах с высоким стоянием грунтовых вод глубина ям допускается и меньше в зависимости от стояния вод, но не ниже 1-го аршина над грунтовыми водами.

15. Воспрещается спускать нечистоты, мыльные воды баль, прачешных и пр. на улицу в открытые водосточные канавы, также точно, как и воды уборных, мельниц и проч. промышленных предприятий.

16. Отхожие места во дворе должны удовлетворять следующим требованиям: а) пол должен иметь покатость и небольшое отверстие для стока жидких нечистот. б) Пол, крыша, стены и стульчак должны быть устроены из прочных материалов, и при том так, чтобы была устранена

всякая возможность несчастных случаев. в) В отхожих местах без стульчака очко (отверстие) должно быть не более 6 вер. в диаметре. г) Стены не должны иметь щелей; двери должны запираются изнутри. д) В общих отхожих местах отдельные помещения должны быть разгорожены доходящими до потолка или крыши перегородками без щелей и окошек. На каждые 30 человек должно приходиться не менее 1 отделения. Во всяком отхожем месте с выгребной ямой должна быть устроена вытяжная труба для удаления вредных газов.

17. Избрание формы выгреба и помойной ямы и материала для его постройки предоставляется усмотрению домовладельца, но с тем, чтобы, с целью непроницаемости, выгреба и помойные ямы были поставлены на слой утрамбованной глины толщиной не менее 8 верш. и чтобы наружные стены выгреба и помойной ямы были окружены также слоем утрамбованной глины в 8 верш. толщины.

Примечание: Правило это относится к выгребам, при вновь строящихся домах или перестраивающихся и б) к выгребам пришедшим в ветхость.

18. При уничтожении старых выгребов места, ими занимаемые, должны быть тщательно вычищены, залиты известковым раствором и плотно заполнены землею или сухим строевым мусором.

19. Спуск нечистот помойных ям и отхожих мест из верхних этажей в нижние допускается только посредством непроницаемых труб.

Б. О свалочных местах.

20. Местами свалок в г. Оренбурге являются: 1-е Мошков овраг, за полотном Ташкентской железной дороги и 2-е старые весенние свалки за санными кардами около кладбищ палых животных.

21. Вывоз нечистот на другие места категорически воспрещается. Виновные будут задерживаться и подвергаться строжайшей ответственности по закону.

В. Об охране воды.

22. Строжайше запрещается засаривать какими—либо отбросами реки, а также озера сваливанием нечистот на их берега или лед, как в черте города, так и за городом.

23. У берегов рек и озер городских поселений вверх по реке ближе 7 верст воспрещается стирка белья, промывание рыбы, шкур, шерсти, окрашенной материи, кож, а также купанье и водопой.

Примечание: По городу Оренбургу разрешается изложенное ниже большого моста р. Урала.

24. Колодцы должны быть содержимы в чистоте и порядке. Срубы их должны выступать над поверхностью земли не менее $1\frac{1}{2}$ аршина, а подгнившие бревна безотлагательно сменяться новыми. Почва вокруг колодца должна быть прочно утрамбована и иметь покатость так, чтобы никакие нечистоты и дождевые воды не могли стекать в самые колодцы. Общественные колодцы и колодцы предприятий должны иметь вокруг насыпь, вымощенную камнями, кирпичем или щебнем на 2 аршина во все стороны с откатом от колодца. Срубовые колодцы должны прикрываться плотно пригнанной непроницаемой крышей или навесом.

25. Колоды для водопоя должны отстоять от колодца на расстоянии 3-х аршин. Для получения воды должна иметься общественная бадья, глухо прикрепленная к рычагу.

Опускание в колодец собственных ведер воспрещается; также воспрещается стирка белья и мойка посуды непосредственно вблизи колодца.

26. Все колодцы должны чиститься их владельцами не менее одного раза в год по спадении внешних вод и, кроме того, всякий раз, когда укажет санитарный надзор. Закрывать негодные колодцы путем сваливания в них навоза, заливания их нечистотами, строго воспрещается.

№ 3.

о водовозном промысле.

1. Занимающиеся водовозным промыслом лица должны иметь совершенно непроницаемые бочки с краном для отпуска воды самотеком и с отверстием наверху бочки $3,5 \times 3,5$ вер., плотно закрывающимся деревянной крышкой.

2. Ведро должно храниться сзади в закрытом ящике.

3. Желающие заниматься водовозным промыслом лица обязаны получить на таковое разрешение от коммунального отдела; последний до осмотра бочек здравотделом и заключения относительно пригодности разрешения не выдает.

4. Лица, занимающейся водовозным промыслом, обязаны подвергнуться медицинскому освидетельствованию в любой амбулатории или отделе экспертизы здравотдела.

Больные сифилисом, язвами, чахоткой и проч. заразными болезнями к занятию водовозным промыслом не допускаются.

5. Настоящее правило вступает в силу через две недели по его опубликовании.

№ 4.

о санитарном содержании канцелярий, контор и проч.

1. Все канцелярские помещения учреждений города и губернии должны содержаться в чистоте и опрятности ежедневно за час до начала занятий все комнаты должны проветриваться, пыль со столов, стульев и проч. мебели вытираться влажной тряпкой, а стены, окна и потолки сухой.

2. Во всех канцелярских помещениях должны иметься в достаточном количестве плевательницы, наполовину заполненные песком или 2% карболовым раствором и корзины для негодных бумаг. Плевать на пол, равно засорять пол бумагами и проч. ненужным мусором воспрещается.

3. Курение в канцеляриях как служащим, так и посетителям, категорически воспрещается; разрешается курить в корридорах и прихожих, либо для этой цели отводится специальная курительная комната. О запрещении курить и плевать на пол вывешивается специальная надпись.

4. Для служащих и посетителей должна иметься в достаточном количестве кипяченая вода в запирающемся сосуде с краном, ежедневно сменяемая свежей.

5. Уборные и отхожие места должны содержаться в чистоте внутри закрываться и освещаться при недостаточности естественного света—лампой.

6. Для мытья рук служащих в учреждении должны иметься вода, мыло и полотенце.

№ 5.

о содержании общественных бань.

1. Бани общественного пользования должны состоять не менее как из 3-х комнат: раздевальной, моечной и парильной.

2. Раздевальная комната должна быть достаточно светлой, с вентиляцией, полы в ней должны быть сделаны из непроницаемого материала, либо покрыты линолиумом и содержаться в достаточной чистоте. Дверь ведущая в раздевальню, должна иметь тамбур, чтобы холодный воздух извне не проникал в раздевальную.

3. Для одежды и белья моющихся должны иметься особые шкафчики, запирающиеся на ключ, который хранится у сторожа.

4. Моечная и парильная должны иметь достаточное количество воздуха и света. Столки и скамьи должны быть неподвижны и сделаны по возможности из бетона или, по крайней мере из плотного лесного материала без щелей, дыр и углублений. Пришедшие в ветхость скамьи и полки должны быть безотлагательно заменены новыми.

5. Ежедневно по окончании рабочего дня все помещения бани должны мыться и проветриваться. Шкафчики мыться кипятком, либо обрызгиваться 3% корболовым раствором. Не менее одного раза в неделю должна производиться серная дезинфекция.

Примечание: Для дезинфекционных нужд можно приглашать дезотряд за плату.

6. Белье, употребляемое в номерах бань и даваемое в пользование посетителям, должно быть безусловно чистым и глаженным.

Примечание: выдача посетителям веников, уже бывших хотя бы один раз в употреблении, воспрещается.

7. Рабочие и служащие бань должны быть до поступления освидетельствованы; больные заразными и кожными болезнями к службе в банях не допускаются.

Примечание: посетители больные теми же болезнями в общие бани не допускаются.

8. Парикмахерские при банях должны быть отделены от прочих комнат бани и подчиняются общим для всех парикмахерских правилам.

9. При бане должна иметься уборная без выхода во двор.

10. Настоящее правило вступает в силу спустя один месяц по его опубликовании и вывешивается на видном месте бани.

№ 6.

о содержании парикмахерских заведений.

1. Парикмахерские заведения должны содержаться в чистоте и опрятности, действительно соответствуя тем гигиеническим задачам, которые они обслуживают.
 2. Помещения в парикмахерских должны быть достаточно светлыми с достаточной естественной (форточки) механической или электрической вентиляцией. Два раза в неделю полы, мебель, зеркала и двери должны мыться, а стены и потолки вытираться сухо от пыли и паутины.
 3. Персонал парикмахерских должен носить чистое белье, халаты и перед каждым посетителем мыть руки. Лица, больные заразными и кожными болезнями, к работе в парикмахерских не допускаются. Белье, употребляемое для работы, должно быть чисто вымытым и даваться свежим каждому посетителю.
 4. Белье должно храниться в шкафу с закрывающейся дверью; помимо чистого белья ничего в этом шкафу быть не должно.
 5. Инструменты употребляющиеся для работы должны содержаться в чистоте; при чем бритвы, машинки должны ежедневно вывариваться в 2% содовом растворе при температуре кипения.
 6. Употребление для пудры общей пуховки или общей ваты строго воспрещается. Для каждого посетителя должна быть употребляема особая вата.
 7. Машинки и бритвы до употребления должны опускаться в 3% карболовый раствор; чистка щеток, гребней и проч. ассортиментов стрижки должна соблюдаться (вычесываться и дезинфицироваться) особо тщательно. Бумага для вытирания мыла после бритья должна быть чистой и не бывшей в употреблении; рекомендуется вводить для этой цели резиновые чашечки.
 8. Волосы после стрижки должны собираться особо и сжигаться. Посетители с кожными болезнями головы и лица к стрижке в общих парикмахерских не допускаются. Хранение вещей служащих при парикмахерских запрещается.
-

№ 7.

О содержании зрелищ и прочих мест скопления народа (в закрытых помещениях) театрах, кинемо, клубах и пр.

1. Помещения указанных мест должны быть чисты, сухи и снабжены достаточной вентиляцией.

2. Число мест должно быть рассчитано соответственно кубатуре воздуха и квадратуре площади пола, при чем должна быть оставлена достаточная площадь пола для проходов.

3. Количество мест устанавливается администрацией театров совместно с санитарным надзором, предст. Отд. Упр. и представителем противопожарной охраны. Заставлять проходы приставными стульями воспрещается.

4. Полы помещений должны мыться ежедневно до начала зрелищ, а помещения проветриваться.

5. Грызть семена, бросать окурки, плевать на пол и пр. воспрещается.

6. Подметание фойэ должно производиться несколько раз в день влажными щетками.

7. При каждом месте зрелищ должны быть уборные с двумя отделениями: мужским и женским.

8. Уборные должны отвечать вполне всем санитарным требованиям, быть без выхода во двор, вполне исправными и содержаться в должной чистоте.

9. Помещение театра, кинемо и т. п. должны не менее одного раза в неделю дезинфицироваться.

10. Вешалки для одежды и пол под ними должны ежедневно обмываться 1:1000 сулемовым раствором или горячим раствором зеленого мыла.

11. Буфет театров, кинемо и т. д. также должен отвечать всем санитарным требованиям.

12. В помещении должно быть достаточное количество плевательниц, наполненных дезинфицирующими жидкостями.

№ 8.

Об освидетельствовании рабочих и служащих государственных, общественных и частных учреждений и предприятий.

1. Все рабочие и служащие учреждений и заведений гор. Оренбурга и губернии, а равно и частных предприятий.

тий, как состоящие на службе, так и вновь поступающие должны быть освидетельствованы на предмет определения их здоровья.

2. Больные туберкулезом (активные формы) сифилисом и др. заразными болезнями на службу не принимаются, а состоящие на таковой изолируются и подвергаются соответствующему лечению.

Примечание: исполнение настоящего пункта согласуется в каждом случае с отд. труда и соцстрахом.

3. О порядке освидетельствования смотри специальную инструкцию.

4. Ответственность за неисполнение возлагается на заведывающего учреждением или частным предприятием.

П о р я д о к о с в и д е т е л ь с т в о в а н и я .

1. Освидетельствование поименованных в заголовке групп производится врачом учреждения или предприятия или особо уполном. Губздравотделом лицами.

2. Учреждения или предприятия, не имеющие своего врача, направляют свидетельствуемых в ближайшую районную амбулаторию, сговорившись предварительно с врачом амбулатории о дне осмотра.

3. Каждое учреждение ведет у себя специальную книгу записи свидетельствуемых, которая имеет следующие графы: 1) фамилия, имя и отчество свидетельствуемого, 2) время освидетельствования, 3) должность, 4) заключения врача, 5) подпись врача. Книжки хранятся у врача учреждения а где его нет—в местном и предъявляются к осмотру исключительно представителям Губздравотдела.

4. В случае обнаружения среди освидетельствуемых больных туберкулезом, сифилисом, заразными кожными болезнями или острыми инфекционными болезнями, таковые выделяются для лечения, до последующего заключения врача о том, что пребывание их в учреждении не опасно для окружающих, и к работе не допускаются.

5. Ввести регулярное освидетельствование служащих один раз в два месяца.

№ 9.

О заводах фруктовых и ягодных вод, а также квасоварнях.

1. Заводы фруктовых вод и квасоварни открываются после осмотра означенных предприятий, комиссией из саннадзора, Ком. Отд. и Отд. Упр.

2. Заводы и квасоварни должны отвечать всем требованиям, предъявляемым к торгово-промышленным предприятиям и торговле естественными приправами и напитками. Как фруктовые воды, так и квас должны приготовляться исключительно на кипяченой воде.

3. Применение, при изготовлении означенных напитков сахара не допускается. Все продукты из которых готовятся напитки (ягоды, фрукты, хлеб и т. д.) должны быть свежими и вполне доброкачественными.

4. По изготовлении квас должен содержаться в чистой посуде и укупориваться в бочках—деревянными пробками без тряпок, в бутылках—новыми пробками. Медные краны в бочках для кваса не допускаются.

5. Квасоваренное заведение должно иметь 3 отделения: а) для квасоварения и разливки кваса, б) для мытья посуды и в) для хранения материала.

6. Помещения для квасоваренного заведения должны быть светлыми и с вентиляцией.

7. Если квасоваренное заведение помещается в подвалах, то последние должны удовлетворять следующим требованиям: а) они должны быть светлы, сухи, хорошо вентилируемы, не менее 4 арш. высоты и не должны заливаться водой.

8. Жилые помещения для людей в квасоварнях не разрешаются.

9. Стены помещений должны быть окрашены масляной или клеевой краской; пол должен быть непроницаем для воды с надлежаще устроенными стоками для воды.

10. В квасоваренных заведениях для приготовления кваса должны быть устроены кипяильники соответствующих размеров, вода из которых должна поступать непосредственно в чаны или бочки, для приготовления кваса.

11. Чаны и бочки для кваса, посуда и все приспособления должны быть обмываемы исключительно кипяченой водой, бочки должны иметь сверху отверстия, достаточные для прохождения руки с моющим предметом.

12. Бутылки должны мыться в кипяченой проточной воде с надлежащим приспособлением для этого и хорошо просушиваться. Удаление отработанных промывных вод должно производиться с соблюдением существующих на сей предмет положений.

13. В квасных лавках посуда для питья должна быть обмываемая и ополаскиваемая только в прокипяченной воде, для чего необходимо иметь шприцы.

14. Пробки бутылок с квасом должны иметь на себе этикет квасоваренного заведения, в котором готовится квас. Запрещается держать квас в таких бочках, к коим приделаны медные краны.

15. Фильтрация (процеживание) кваса должно производиться через волосяные сита или холст.

16. Для приготовления клюквенного, яблочного и др. фруктовых или ягодных квасов, — фруктовые и ягодные массы должны выжиматься в особых прессах; запрещается употребление каменноугольных и др. вредных квасок.

17. Сита, прессы и пр. должны содержаться в чистоте.

18. При отстаивании и брожении кваса бочки и баки прикрываются крышками. Запрещается при приготовлении сухарного кваса, употребление хлебных обедков и загрязненных кусков хлеба.

19. Служащие при работе должны быть одеты в чистую одежду — халаты. Отхожие места должны быть изолированы от помещений квасоваренного заведения и не иметь непосредственного сообщения с мастерской квасоварни.

20. В случае обнаружения среди рабочих заразных больных, последние должны направляться к врачу и удаляться до разрешения врача с работ.

№ 10.

О содержании пивных лавок.

1. Каждая пивная лавка, прежде чем будет открыта, должна быть осмотрена комиссией в составе: представителя коммунального отдела, архитектора, санитарного врача, представителя пожарного отдела и представителя милиции и об осмотре помещения должен быть составлен надлежащий акт, без соблюдения чего не может быть открыта лавка. Осмотр производится в течение первой недели по получении заявления.

2. Под пивную лавку может быть отводимо лишь светлое, сухое и теплое помещение с хорошей вентиляцией; полы в лавке непременно должны быть окрашены масляной краской, или покрыты линолеумом, или, наконец, асфальтированы и, вообще, состоять из такого материала, при котором легко всегда соблюдать необходимую чистоту и опрятность; потолки и стены должны быть или оштукатурены и выбелены, или же окрашены масляною краскою.

3. Все помещение пивной лавки должно быть обставлено хорошою и опрятною мебелью; столы должны быть покрыты клеенкою или белыми столовыми скатертями, но никак не изношенными и рваными. Шкафы и полки для хранения пива должны быть окрашены масляною краскою или полированы. Продукты должны быть всегда свежи и доброкачественны и закрыты сѣтчатыми или стеклянными колпаками.

4. В помещении пивной лавки должна быть постоянно соблюдаема полная чистота и опрятность, как в отношении подаваемой потребителям посуды, так равно и чистоты полов и всей обстановки, при чем для полоскания стаканов должны быть особо устроенныя для этой цели ширинцы. Все служащие и прислуга в пивных лавках должны быть одеты опрятно. Содержатели пивных лавок не должны допускать к работе своих служащих в нетрезвом виде или с явными признаками заразных болезней.

5. При каждой пивной лавке с распивочною продажей содержатели обязаны иметь уборную с двумя отделениями: для мужчин и женщин.

6. Содержатели пивных лавок, в отношении содержания в чистоте и опрятности улиц и площадей, расположенных против их лавок, подчиняются обязательному постановлению о благоустройстве города.

№ 11.

О торговле мясом и другими продуктами в домовых лавочках.

Торговля мясом и другими животными продуктами вне мясного базара в домовых лавочках допускается при исполнении следующих условий:

1. Торговля мясом должна быть производима или в особых отделениях при мелочных лавках, имеющих в том и другом случае отдельный ход, деревянный, каменный или асфальтовый пол и ледник.

2. В мясных лавках или в мясных отделениях при мелочных лавках допускается хранение и торговля зеленью и овощами свежими, солеными и квашеными, а также битой птицей, молоком, яйцами и другими продуктами животного происхождения.

3. При лавке должны быть особые весы для взвешивания мяса, на коих разрешается взвешивать зелень, овощи и др. продукты, допущенные к продаже в мясных лавках.

4. Продажа всякого рода мясных продуктов, как-то: говядины, баранины, конины, солонины, в развоз по городу с тележек, салазок и в разное с лотков—воспрещается.

5. В мясных лавках по городу и мясных отделениях при мелочных лавках, не имеющих ледников, торговли продуктами животного происхождения дозволяется только в холодное время года, т. е. с 15 октября по 15 марта.

№ 12.

О порядке содержания мест изготовления съестных припасов, напитков и торговли ими.

1. Мясные и рыбные лавки, булочные, хлебопекарни, конфектные заведения, общественные столовые и все другие места производства и торговли съестными припасами, пряностями и напитками должны быть содержимы в полной чистоте и опрятности. Пищевые продукты не должны лежать рядом с другим товаром, который мог бы портить съестные припасы своим запахом и вкусом. Съестные припасы (подвергающиеся запылению и загрязнению насекомыми) должны быть покрыты от мух и пыли белым чистым покрывалом или кисеей, или находиться под колпаком. Бумага, служащая для заворачивания продуктов, должна быть чистая, не бывшая в употреблении, а потому воспрещается употреблять бумагу от старых книг, газет, архивных дел, ученических тетрадей и т. д.

Примечание: Мясо, мясные и хлебные продукты не должны быть продаваемы с земли и хранимы на ней, а также воды из открытых сосудов.

2. Такое же опрятное обращение с съестными припасами и напитками требуется и от мелких торговцев на рынках и от разносчиков.

3. При всяком способе перевозки или переноски продуктов пекарного производства, мяса, мясных и молочных

продуктов, рыбы и пр., они должны быть защищены от гризи и пыли, а равно от дождя и снега чистыми покрывалами и такими же подстилками. При этом на экипаже сидение кучера должно быть совершенно изолировано посредством спинки и боковых ограждений от помещения для съестных припасов. Покрывать продукты одеждой и постельными принадлежностями воспрещается.

4. Запрещается устраивать торговые помещения съестными припасами (особенно мясом, рыбой, молоком, хлебными и другими продуктами, легко воспринимающими посторонние запахи) на таком расстоянии от ретиральных мест, помойных ям, конюшен и вообще помещений, распространяющих зловонные испарения, при котором возможно вредное влияние этих помещений на съестные припасы.

Примечание: То же требование относится к кухням, погребам и ледникам при трактирных заведениях и общественных столовых.

5. В тех помещениях булочных, хлебопекарнях, сушечных, пряничных, квасных, общественных столовых и др. заведений, где приготавливаются и сохраняются съестные припасы для продажи (например: месится тесто, печется хлеб, разводятся квас, держится мука и проч.) должна соблюдаться во всем самая тщательная чистота и опрятность, при чем воспрещается людям спать в означенных помещениях, а также хранить в них постельные принадлежности, одежду, обувь, белье и т. п. Стены таких помещений должны быть выбелены или покрыты светлой краской и не должны иметь тараканов и других насекомых.

6. В помещениях для торговли съестными припасами воспрещается иметь вещи, распространяющие зловоние, могущее иметь дурное влияние на доброкачественность продаваемых продуктов. Продукты, подвергшиеся порче, воспрещается хранить в местах, назначенных для торговли или для хранения съестных припасов.

7. Хозяева булочных, хлебопекарен, сушечных, мясных лавок, пряничных, квасных, общественных столовых и др. заведений для изготовления и продажи разного рода съестных припасов и напитков должны наблюдать за чистоплотностью служащих у них, рабочих и приказчиков и чистотой их одежды и не должны держать в своих заведениях людей, страдающих какими либо кожными и различными болезнями. Прислуга и рабочие во всех означенных заведениях должны быть одеты опрятно.

181848981

8. Всякого рода заведения, занимающиеся приготовлением съестных припасов, хлебопекарни, колбасные, конфектные, кухмистерские, гостиницы, трактирные заведения и проч., предварительно их открытия осматриваются комиссией, состоящей из санврача, городского архитектора и представителя милиции. О результате осмотра составляется протокол, в котором точно обозначается: размер и число комнат, назначение каждой из них, освещение и вентиляция. По одобрении, на основании протокола санитарной комиссии, губкоммунотдел дает разрешение на открытие заведения.

9. Вода для питья, мытья и надобностей производства должна содержаться в чистой посуде и покрываться чистой крышкой.

10. Запасы и продукты, идущие на приготовление пищевых продуктов, должны храниться в отдельных ящиках или шкафах, которые должны содержаться чисто и опрятно. Мясо в мясных лавках, в колбасных и кухнях при трактирах и гостиницах должно лежать на полках или ящиках, выкрашенных светлой масляной краской или обитых цинковыми листами, или на мраморных досках.

11) Мясные и рыбные лавки дозволяется открывать только в светлых помещениях. Стены в мясных и рыбных лавках должны быть оштукатурены цементом или выкрашены светлой масляной краской; столы, полки и прилавки должны быть выкрашены светлой масляной краской или обиты цинковыми листами, либо покрыты мраморными досками. Полы должны быть деревянные, плотно сбитые или из непроницаемых для жидкостей материалов, с уклоном для стока жидкостей. Крючья для подвешивания туш и мясных частей должны быть железные, оцинкованные или вылуженные. Деревянные перекладины должны быть выкрашены безвредной масляной краской. Колоды для рубки мяса должны иметь гладкую поверхность, чтобы в пасечках, образуемых при рубке мяса, не оставались частицы его. Поверхность колоды должна посыпаться небольшим слоем соли. Вывешивание мяса снаружи лавки для выставки воспрещается, за исключением зимнего времени. Под парные туши, из которых еще сочится кровь, должна быть подставляема металлическая вылуженная или глиняная посуда.

12. Клетки для птиц должны иметь выдвижное дно и должны быть постоянно вычищаемы, промываемы и содержимы в чистоте и опрятности.

13. Запрещается закупоривать посуду со сметаной.

молоком и другими напитками грязным и цветным тряпьем. Запрещается также давать пить из той посуды, которая служит для измерения или хранения молока. Запрещается содержать кислоты вещества в металлической вывуженной посуде или с медными кранами.

14. Общиественные кухни при трактирных заведениях, ресторанах, кухмистерских и пр. и вообще заведения, занимающиеся приготовлением каких либо жизненных припасов и напитков, должны занимать сухое, светлое помещение. Стены в общественных кухнях должны быть чисто побелены, не иметь тараканов и других насекомых. Полы должны быть гладкие и чистые асфальтовые, бетонные или деревянные, не должны иметь трещин и выбоин. Посуда, в которой приготовляются припасы, должна содержаться опрятно, медные кастрюли—вывуженные, столы и полки—тщательно вымыты, сор всякого рода должен немедленно убираться в мусорный ящик на дворе. Столы должны быть гладкими и не иметь щелей. Неметаллические очаги в кухне должны быть облицованы изразцами. Баки и посуда для воды должны иметь краны, они должны содержаться в чистоте и быть устроены таким образом, чтобы были доступны для осмотра, чтобы в них не могли проникать грязь и сор и чтобы возможно было своевременно и безпрепятственно очищать их. Приспособления и принадлежности для уборки отбросов и мытья посуды не должны быть деревянные.

16. Настоящее правило вступает в силу через две недели со дня опубликования его.

№ 13.

О порядке содержания заведений трактирного промысла и меблированных комнат.

1. Трактирные заведения в г. Оренбурге должны иметь не менее 2-х комнат с общей площадью пола не менее 8 кв. саж. и высоты не менее $3\frac{1}{2}$ арш. Комнаты должны быть светлые, сухие, теплые, хорошо вентилируемы и опрятно содержимы. Мебель в них должна быть прочная и опрятная. В первой комнате от входа с улицы должен помещаться буфет; выставленная в буфете закуска должна быть из свежих продуктов.

2. Помещение для хозяина, приказчика и прислуги не должно находиться в комнатах заведения; если помещение хозяина, приказчика и прислуги будет находиться вместе с заведением, то дверь в оное должна быть забита наглухо и квартира эта не должна иметь сообщения с заведением через какие бы то ни было окна или отверстия в стенах. (Правило это не распространяется на меблированные комнаты).

3. Вход в трактирные заведения обязательно должен быть с улицы и так устроен, чтобы зимой было тепло и не дуло, при чем он может быть устроен через корридор или сени. Над входом в трактирное заведение должна быть вывеска с обозначением рода торговли, както: трактир, гостиница и т. д.

4. Каждое трактирное заведение должно иметь кухню отдельно от торговых комнат; при кухне должны быть устроены плита и куб для нагревания воды, вделанный либо в кирпичную кладку, либо в корпус металлической плиты; для уборки помоев и сора в кухнях должна находиться особая металлическая посуда. Не запрещается иметь при кухне и русскую печь. Двор трактирного заведения должен быть вымощен камнем. В кухне над плитой должен быть зонт с вытяжной трубой.

5. Столы в заведении должны быть всегда покрыты чистым бельем. Закуска на буфете должна покрываться стеклянными или другими непроницаемыми для пыли и насекомых колпаками.

6. Прислуга заведения должна быть до поступления освидетельствована врачом. Больные кожными и заразными болезнями к несению службы не допускаются.

Одежда на прислуге должна быть крепка, чиста и опрятна.

7. При каждом трактирном заведении должны быть ретирады для мужчин и особые для женщин; при этих ретирадах должны быть устроены писсуары.

8. Нумерные комнаты гостиниц должны быть светлые, сухие, теплые, хорошо вентилируемые, снабжены металлическими кроватями со всеми принадлежностями и без вшей, мокриц и др. насекомых. Корридоры при номерах гостиниц и устроенные при них теплые ретирадные места, парадные и черные лестницы должны быть освещаемы целую ночь. Корридоры должны быть не менее

2-х аршин ширины, высота комнат должна быть не менее $3\frac{1}{2}$ аршин.

9. Если при трактире или ресторане в одном и том же здании имеются меблированные комнаты, то вход в эти комнаты должен быть отдельный не через ресторан или трактирное заведение.

10. При ходатайстве о разрешении на открытие заведений должны быть предоставляемы планы внутреннего расположения здания в коем предполагается открытие заведения. Предназначенное для трактирного заведения помещение, перед открытием осматривается комиссией, в которую входят: представитель горкуммунотдела, архитектор, санитарный врач, представитель пожарного отдела, представитель милиции и представитель губфинотдела; об осмотре помещения каждый раз составляется надлежащий акт, по получении которого коммунотдел выдает разрешение на открытие трактирного заведения, если только не встречается в чем либо препятствий. Осмотр производится в течении первой недели по получении заявления.

Примечание: Отсутствие представителя губфинотдела не останавливает освидетельствования.

11. Трактиры, гостиницы, меблированные комнаты номера для приезжающих и все др. подобные заведения должны содержаться как внутри, так и снаружи в постоянной чистоте.

12. Залы и прочие комнаты, назначенные для посетителей, а равно прихожая и корридоры, должны подметаться и убираться ежедневно и даже, в случае надобности, по несколько раз в день, при смывании пола водою или смоченными древесными опилками, или вообще так, чтобы пыль не подымалась в воздух. Полы, лестницы, двери, окна, подоконники и разного рода мебель также должна содержаться в чистоте. Мебель должна быть прочная и не рваная.

13. Стены и потолки, если они оштукатурены, следует белить не реже одного раза в год, а если голые, деревянные, то обмывать по крайней мере четыре раза в год.

14. В каждом зале, комнате или номере должны быть форточки, величиною не менее одной шестой части оконной рамы и в количестве не менее одной форточки на каждые три окна, а в номерах не менее одной на номер. Освежение воздуха должно производиться ежедневно по несколько раз.

15. Кладовые, лари, буфеты, шкафы и др. места хра-

нения съестных припасов, напитков и разной посуды следует держать в чистоте.

16. Всякого рода посуда, употребляемая для хранения съестных припасов и напитков или для изготовления кушаний и напитков и подавания их посетителям, а также вся столовая утварь (ножи, вилки, ложки и проч.) должны быть чисты, при чем медные вещи должны быть хорошо вылужены, а прочия металлические принадлежности (ножи, вилки и проч.) не должны иметь ржавчины, при чем для чистки употребление ядовитых веществ, как цианистаго кали и др. воспрещается.

17. Скатерти, салфетки на столах, салфетки, полотенца и фартуки у служащих и разного рода покрывки, должны быть сухи и чисты. Салфетки каждому посетителю должны быть подаваемы свежесвымытыми. Салфетки могут быть и бумажные. Кушания и напитки должны подаваться посетителям только в свежем доброкачественном виде.

18. В каждом трактире, гостинице и т. п. должен быть по крайней мере один умывальник; умывальники должны содержаться в полной опрятности. При умывальнике должны быть чистые, сухие полотенце и мыло.

19. В померах кровати, матрацы, подушки, подстилки и проч. принадлежности постелей должны быть чисты и опрятны, не должны содержать насекомых и иметь дурного запаха. После каждого посетителя все постельное белье должно заменяться свежим.

20. Во всех общественных заведениях входы и дворы должно ежедневно подметать и вообще содержать в полной опрятности. При входах строго воспрещается выливать помой, выбрасывать сор и останавливаться для естественных нужд, а во дворах обязательно требуются устроенные согласно общим требованиям отхожие места и помойные ямы.

21. Во всех общественных заведениях должны быть устроены теплые отхожие места, при том так, чтобы они не загрязняли почвы и чтобы от них не происходило зловония и портящего воздуха в самых помещениях для посетителей. Отхожие места должны иметь отдельные помещения для мужчин и женщин, хорошо изолированные друг от друга; должны быть достаточно светлы с полом и стульчаком, не допускающими застоя на них нечистот, и содержаться в порядке и опрятности.

22. Правило это получает силу через две недели со дня опубликования его.

№ 14.

О мерах на случай появления эпидемических заболеваний.

1. Каждый гражданин, фабричные предприятия и т. п. обязаны немедленно давать знать в Губздравотдел, когда в его доме или квартире захворает кто-либо из взрослых или детей какой-либо остро заразной болезнью.

Примечание: помимо случаев заболевания сообщению подлежат и смертные случаи от холеры и чумы.

2. Врачи обязаны доставлять в Губздравотдел сведения о каждом обнаруженном или пользующем им больном, как острой, так и хронической заразной болезнью на особую для сего выдаваемую карточку.

3. Запрещается жителям скрывать, подавать в милостыню, продавать, покупать, дарить и менять всякие вещи (белье, платье, подушки, подстилки и проч.) служившие заразному больному, или находившиеся с ним в соприкосновении, до тех пор, пока вещи эти не будут должным, по указанию врача, порядком обезврежены (дезинфицированы). Вещи малоценные, по усмотрению врача могут быть совсем уничтожены, о чем составляется протокол.

4. Воспрещается посылать в школу детей, страдающих заразными болезнями, а также и здоровых детей из тех квартир, где обнаружится у кого-либо заразная болезнь, до истечения соответствующего срока.

5. Хозяева трактиров, харчевень, постоянных дворов, лавок, мастерских, торговых и промышленных заведений обязаны немедленно удалять заболевшего оспой, скарлатиной, дифтеритом, сыпным и возвратным тифом, дизентерией и холерой и дезинфицировать помещение: в противном случае означенные заведения закрывать, по усмотрению надлежащей власти, на основании сообщений санврача во время пребывания в них заразного больного или для дезинфекции после его удаления.

6. Погребение и отпевание умерших от заразных болезней должно производиться с соблюдением всех мер предосторожности от распространения заразы, согласно правил, указанных в особой на сей предмет инструкции.

7. Для погребения умерших от холеры и чумы отводятся особые кладбища.

8. Все извержения холерных, брюшно-тифозных и дизентерийных больных могут быть опускаемы в помойные и выгребные ямы лишь после предварительного обеззараживания (хлорной известью, карболкой).

9. Перевозка заразных больных должна производиться на специальных подводах, в случае же перевозки на частных подводах, последние должны дезинфицироваться при том лечебном заведении, куда перевезен больной.

№ 15.

О кладбищах и погребении умерших.

1. Местность, предназначаемая под кладбища выбирается особой комиссией в составе представителя Коммунального отдела, саннадзора, технического надзора и землемера.

2. Место расположения кладбища должно быть по возможности за чертой населенных мест и отвечать следующим требованиям:

а) почва должна быть сухая, достаточно проницаемая для воздуха, а именно: крупно-зернистая, песчаная, каковая хорошо вентилируется, скоро высыхающая после дождя и не допускающая значительного поднятия воды путем влажности.

Примечание: небольшая примесь глины к почве допускается и даже желательна, т. к. глина в значительной степени обладает способностью поглощать продукты гнилостного разложения трупов из выделяемой последними воды

б) местность должна быть по возможности высокая.

3. Величина могилы должна быть не менее чем 3 арш. в длину, $1\frac{1}{2}$ арш. в ширину и $2\frac{1}{2}$ в глубину.

4. Могилы должны быть одиночные, общих могил не допускается.

5. Расстояние между могилами должно быть не менее $1\frac{1}{2}$ арш.

6. Над могилами должны быть во всю величину могилы холмы не менее $\frac{1}{2}$ аршина высотой.

7. Допускается засаждение могил растительностью и травой.

8. Кладбища должны быть огорожены изгородью, для предупреждения захода скота и собак.

9. Наблюдение за кладбищами возлагается на администрацию их и саннадзор.

10. Трупы умерших от холеры предаются погребению

нию не ранее, как через 24 часа после смерти и не позднее 48 часов.

11. Трупы умерших от холеры не подвергаются омовению.—немедленно заворачиваются в простыню, сильно омоченную раствором сулемы крепостью 1:1000; укладываются в плотно оббитый и осмоленный ящик усыпанный известью с плотно закрывающейся крышкой, в каком виде и направляются на специально отведенные холерные кладбища.

Примечание: в случае неимения гробов трупы холерных должны перевозиться на кладбище в специально оборудованных для этой цели крытых телегах, обитых жестью или плотно закрывающихся ящиках.

12. Вынос в церковь умерших от холеры не допускается, при чем наглухо забитый гроб или ящик с телом умершего отправляется непосредственно на особо-отведенное холерное кладбище.

13. Постельные принадлежности белье и платье дезинфицируются текучим паром или продолжительным (не менее часа) кипячением; солома и сено из тюфяков и подушек сжигается.

14. В целях устранения и упрощения формальностей по погребению умерших от холеры всем больницам и лазаретам предоставляется право погребения трупов умерших от холеры на особо-отведенных кладбищах, непосредственно по своим удостоверениям, с тем, чтобы не позднее трех дней по смерти, копия удостоверения или регистрационной карточки с полным ее опросным содержанием за подписью старшего врача и приложением печати больницы или лазарета присылали с разносной книгой в отдел записей актов для записи в соответствующую книгу.

15. Санитарному надзору при кладбищах строго следить и проводить в жизнь имеющиеся санитарные мероприятия на сей предмет. В случае смерти на дому от холеры отдельная похоронная выдается в отделе гражданских записей в особом столе для ускорения дела.

16. Больницы и лазареты трупы умерших от холеры перевозят своими средствами, а умершие от холеры на домах и квартирах перевозятся средствами санитарного надзора.

№ 16.

О торговле кожами и другими животными продуктами.

1. Склады кож как сухих, так и сырых: конины, бычины, яловки, верблюжины, мерлушки и козины должны находиться на особо отведенном Губкоммуноотделом месте, за полотном железной дороги, на расстоянии 250 сажен от построек, находящихся в этой местности.

2. Тут же может производиться постоянная торговля этими предметами и сушка их. В этой же местности, на особо изолированном месте, могут быть склады костей, рогов и копыт. Заводчикам дозволяется иметь сырые продукты при заводах только для однодневного зазола. Продажа названных предметов и склад их на других местах, кроме вышеуказанных не дозволяется.

3. Все означенные выше предметы, вывозимые со складочного места, как купленные для переработки на местных заводах, так и предназначенные к отправлению в другие губернии отправляются закрытыми рогожами или брезентами.

4. На указанном Губкоммуноотделом месте, торговцам сырьем разрешается строить помещения для складов хранения сырья, но с разрешения Коммуноотдела и по чертежу, одобренному последним.

№ 17.

об устройстве кожевенных заводов и посадочных мастерских в г. Оренбурге.

1. Кожевенные заводы с прилегающими к нему постройками должны быть огорожены забором, препятствующим доступу животных на завод и могут быть устраиваемы исключительно в особо отведенных Губкоммуноотделом усадьбах.

Примечание: В зданиях завода устройство жилых помещений воспрещается.

2. Дворовое место завода должно быть замощено ска-том по направлению к сборному колодезю грязных вод завода (а не на улицу или площадь).

3. Двор завода должен всегда содержаться в чистоте, сушка во дворе на крышах материалов, получаемых от обработки кож, кроме корья, воспрещается.

Примечание: Содержание домашних животных в заводских зданиях и дворах ни при каких условиях не допускается.

4. Спуск промывных вод с завода допускается только в отведенные Коммуноотделом места по закрытым, подземным, непроницаемым (отнюдь не деревянным) трубам.

Примечание: Дезинфекция сточных вод должна производиться по правилам, кои будут изданы Губздравотделом по отношению к заводам и другим промышленным заведениям, присоединяющимся к городской канализации. Без надлежащей дезинфекции присоединение к городской канализации кожевенных заводов воспрещается.

5. Промывание шкур, шерсти и других остатков кожевенного производства, а равно и вымочка кож, допускается только в специально устроенных при самих заводах резервуарах.

6. Для склада отработанного корья должны быть отведены особо огороженные места, а для прочих отходов, оставшихся от выделки кож должны быть устроены во дворе завода особые кладовые и ямы с непроницаемыми стенами, дном и вентиляцией.

7. Деготь, масло и другие легко воспламеняющиеся и горючие вещества должны храниться в закрытых негорючих помещениях.

8. Кожки (невыделанные) должны храниться в закрытых помещениях с бетонными полами и с надлежащей вентиляцией. Кожки должны быть защищаемы от мух и других насекомых; с этой целью кожи должны посыпаться или обрызгиваться веществами отгоняющими мух (нафталином, дегтем, карболовой кислотой и пр.)

9. Помещениями, в коих хранятся сырые (невыделанные) кожи, а равно и помещениями, в которых производится разработка кож, воспрещается пользоваться, как местом принятия пищи, для ночлега или, вообще, как местом пребывания рабочих вне времени производства работ. Воспрещается пользоваться обрабатывающими материалами, как подстилкой для отдыха и сна.

10. При заводах полагается иметь помещение для переодевания и умывания рабочих, а также отдельно от последних и помещения для еды. Все эти помещения необходимо держать в полной опрятности и отапливать посто-

лиными (не переносными) печами. В умывальной должны находиться умывальники, мыло и полотенце в потребном количестве, а также приспособление для хранения снимаемой для начала работ одежды.

11. Открытие действий завода разрешается только после осмотра и разрешения комиссии, состоящей из представителей Коммуноотдела, Губздрава, Охраны Труда и Милиции.

12. Предприниматель обязан снабжать рабочих, работающих в мокром отделении, непроницаемыми фартуками и кожаными рукавицами.

13. Предприниматель обязан следить за тем, чтобы рабочие, имеющие ссадины, поранения, изъязвления и вообще нарушения целостности кожи на руках, лице и шее, к работам не допускались.

14. Все помещения завода должны быть светлыми (стеклянная поверхность окон не менее $\frac{1}{10}$ поверхности пола), высотой не ниже 4-х аршин, с гладкими стенами, покрытыми масляной краской на высоту 2-х аршин, полы в мокрых помещениях должны делать из непроницаемого материала (асфальтовые или цементно-бетонные) с правильным скатом; кроме того, во всех помещениях должна быть устроена вентиляция с побудительной тягой. Мокрые отделения (зольная, дубная и пр.) должны находиться в отдельных помещениях. Обработка мокрых кож, очистка от мездры, сбивка шерсти и пр. не должна происходить над мочильными и зольными чанами.

Примечание: Для существующих и разрешенных до издания настоящего правила заводов впредь до коренного переустройства допуска ется высота 3,5 арш.

15. Все рабочие помещения должны отапливаться постоянными печками, причем высота помещений не должна быть ниже 5 аршин на каждого рабочего в помещении должно приходиться не менее $1\frac{1}{2}$ куб. саж. свободного воздушного пространства.

16. Зольные и мочальные чаны должны быть устроены и содержимы согласно требованиям общих обязательных постановлений. Колодцы для сточных вод не могут быть устраиваемы внутри рабочих помещений, а все промывные и грязные воды должны по досчатому уклону без задержки спускаться в сборный колодезь, устроенный во дворе, хорошо вентилируемый.

17. При заводах должны быть устроены отхожие места, отдельные для мужчин и женщин (с надписями), с

плотными непроницаемыми полами и выгребными ямами, отвечающими обязательному постановлению о том.

18. Во все помещения завода должны быть проведены водопроводные краны, чтобы помещения могли всегда промываться для содержания их в чистоте.

19. Посадочные мастерские в отношении размеров, высоты, освещения, объема воздуха, вентиляции, отопления и проч. должны отвечать требованиям, обращенным к кожевенным заводам; при устройстве мастерских в полуподвальных этажах пол в них не может быть ниже 1 арш. от поверхности земли.

20. Кожевенные заводы, построенные с надлежащего разрешения должны в течении года быть исправлены предпринимателями согласно настоящих правил. Заводы построенные без разрешения должны быть в течении года перенесены в места отведенные городом или закрыты. Посадочные мастерские в течение 6-ти месяцев должны быть переведены в помещения, удовлетворяющая соответствующим сан. правилам.

21. Настоящее правило входит в силу со дня его опубликования.

№ 18

О выделке кизяка жителями г. Оренбурга.

1. Во дворах городского населения разрешается делать кизяк только в следующих местностях: во всей 4-й части, в 3 части от Овсянниковского переулка по Карандаховской улице и Ардатовской площади до огородов на Голубином озере, начиная от кварталов 312, 310 286, 281, 273, 254, 246 и ниже, а также на арендованных местах.

2. На городском выгоне разрешается делать кизяк в следующих местах: а) за ветряными мельницами, дегтярным базаром и алебастровыми печами, в расстоянии от дегтярного и лесного базара—50 саж. и ветряных мельниц—200 саж; б) за вновь отведенными местами в 4-й части в расстоянии от построек 20 саж.; в) за кузнечными рядами; по ту сторону р. Урала по направлению к Путоловскому оврагу, в расстоянии от построек—20 саж. г. за бывшим винным складом на берегу Банного озера не ближе 50 саж. от постройки, д) за Серафимовской церковью, е) на выгоне левее бань 50 саж. от построек. В остальных местностях города выделка кизяка воспрещается.

3. Во дворах городского населения, в указанных в п. 1-м кварталах, исключая постоянных дворов и всех торгово-промышленных заведений, торгующих и приготовляющих съестные припасы, разрешается делать кизяк только для собственного употребления и навоза, накапливаемого от своих животных; возить же навоз из других дворов воспрещается. Кизяк разрешается делать во дворах с 1-го апреля по 1 июня.

4. Копить навоз для делания кизяка разрешается с 1 октября по 15-е мая, а в остальное время года должен быть вывозим на указанные в п. 2-м места или на места свалок нечистот и мусора.

5. При делании кизяка как во дворах городского населения, так и на выгоне воспрещается употреблять нечистоты и воду, вывозимую из помойных и выгребных ям.

6. На выгоне кизяк дозволяется делать в течении всего лета.

7. На выгоне навоз для делания кизяка разрешается складывать в кучи в продолжении всего лета.

8. С навозом для делания кизяка воспрещается вывозить отбросы и нечистоты из помойных и выгребных ям.

9. Настоящее правило входит в законную силу, через две недели.

№ 19.

Санитарным надзором Губздравотдела при исследовании продуктов кондитерского производства обнаружено окрашивание их каменноугольными красками (в некоторых наблюдается наличие мышьяка и других веществ вредных для здоровья) ввиду чего Оренбургский Губернский Исполнительный Комитет постановил:

1. Запретить совершенно окрашивание каких бы то не было пищевых и питьевых продуктов красками минерального происхождения.

2. Допустить к употреблению краски исключительно растительного происхождения.

3. Все окрашенные продукты, получаемые не от местных производств подлежат, до поступления в продажу исследованию лабораторией Губздравотдела за счет предприятия по установленной таксе:

4. ныне находящиеся в продаже продукты, окрашенные каменноугольными красками, подлежат немедленному изъятию на общих основаниях:

5. Наблюдение за изложенным возлагается на Саннадзор Губздравотдела.

6. Губздравотделу предоставить право в развитие настоящего постановления издание соответствующих инструкций.

7. Виновные в неисполнении сего подвергаются штрафу в административном порядке до 300 руб. золотом или аресту до 3 мес.

8. Настоящее обязательное постановление вступает в силу со дня его опубликования.

(Опубликовано в „Оренб. Раб.“ 13—IV 1923 г.)

И Н С Т Р У К Ц И Я

к обязательному постановлению Оренгубисполкома от 10-го апреля 1923 г. за № 21.

О запрещении окрашивания пищевых продуктов каменноугольными красками.

1) К употреблению разрешаются нижеследующие краски: *Красная*—Кашираль, Кармин, Карминовый лак, Бразильский лак, Вишневый и Свекловичный сок, Орсель, Крак; *Синяя*—Индиго, Лакемус, Ультрамарин, Соковая синь, Берлинская лазурь; *Фиолетовая*—Смесь синих и красных красок; *Зеленая*—Смесь желтых и синих, Сок шпината; *Желтая*—Шафран, Куркум, Переицкая зерна, Кверцитрон (лим. корка), Ноготки; *Бурая*—Лакричный сок, Жженый сахар; *Белая*—Тончайшая пшеничная мука; *Черная*—Китайская тушь.

2) Изъятие изделий, в коих обнаружено наличие вредных красок, производится санврачем с участием представителя милиции, понятого и владельца предприятия. Об изъятии составляется акт.

Изъятые продукты уничтожаются.

3) От исследования освобождаются те, полученные из других местностей Республики изделия, в отношении которых имеется при магазине заключение советской лаборатории того города, откуда конфеты прибыли с точным указанием сортов и времени изготовления их.

4) Наложение взыскания и проведение его в жизнь производится в обычном порядке саннадзором.

№ 20.

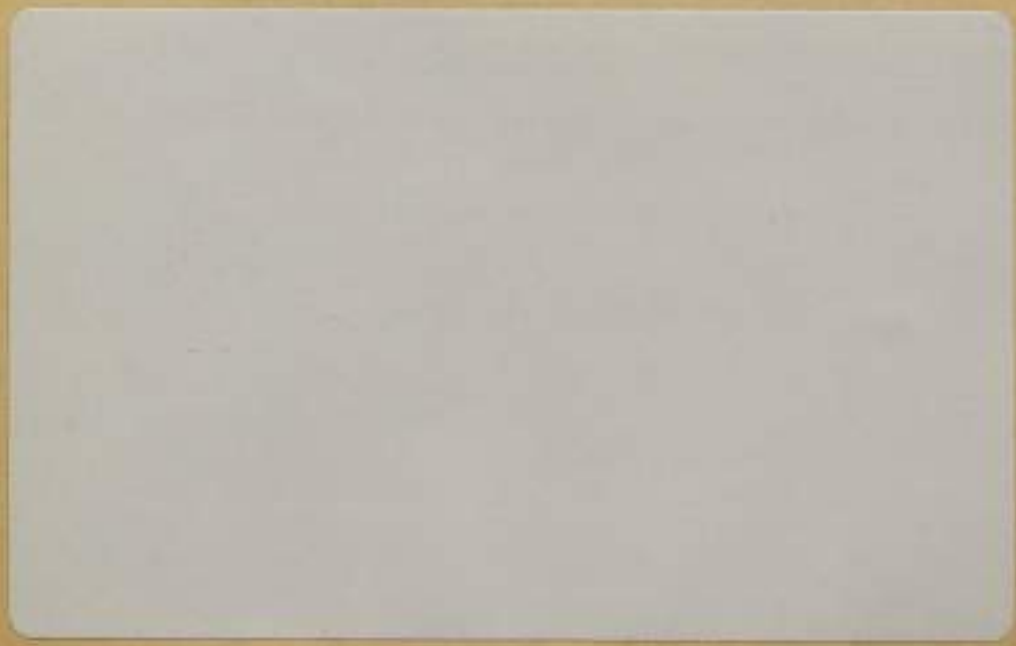
О правах Саннадзора.

1. Санназору предоставляется право взятия проб и изъятия недоброкачественных продуктов из продажи, путем их уничтожения по заключению санврача а в случае, сомнения его, по определению санбактериологической лаборатории. При уничтожении продуктов составляется акт за подписями санврача, владельца предприятия и представителя милиции.

2. Опечатание заведомо опасных для здоровья предприятий или помещений производится санназором с участием милиции и владельца такового.

Лица, виновные в нарушении настоящих санитарных правил подвергаются в административном порядке штрафу до 300 руб. золотом, каковой и уплачивают сов. ден. знаками по курсу котировальной комиссии в день фактического взыскания денег, или же аресту до 3 месяцев.

1850
MAY 10 1850
AT AALL



3

2702

РОССИЙСКАЯ ЦЕНТРАЛЬНАЯ
26 СЕН 1973
КИРГИЗСКАЯ ПАЛАТА

89

Главлит № 18. Тираж—300.

Оренбург, типография Киргосиздата.

