



Riigi Teataja

Nr. 92.

13. novembril 1928 a.

Nr. 92.

Art. 550. Pikalaenu panga põhikirja õiendus.

551. Otsus Vilo valla külanimedele muutmiseks.

552. Sundmäärus vorstitehaste kohta Tartus.

550. Õiendus.

„Riigi Teatajas“ nr. 115 — 1927. a. avaldatud „Pikalaenu panga põhikirja“ § 73. kolmandas reas on järgmine viga:

On trükitud:

„§ 60.“,

peab olema:

„§ 68.“

Riigikogu esimees K. Einbund.

Sekretär M. Juhkam.

551. Siseministri 6. novembri 1928 a. otsus Vilo valla külanimedele muutmiseks.

Alus: Üldise talurahva juhtim. seaduse (V. S. K. IX k. seisuste sead. erilisa III raam.) § 243 ja Vabariigi Valitsuse 29. juuni 1928 a. otsus (prot. nr. 60 p. V).

Petserimaa Vilo valla külade nimed muudetakse järgmiselt:

Saltanovo küla — Saloste külaks,

Makarovo küla — Mäe külaks,

Pokolodovo küla — Tamme külaks.

Siseminister J. Hünerson.

Administratiiv-osakonna direktor E. Dolf.

Tartu linnavolikogu poolt 21. mail/24. septembril 1928 a. linnaseaduse § 108 põhjal vastu võetud

552. Sundmäärus vorstitehaste kohta Tartus.

I. Järelevalve.

§ 1. Vorstide valmistamise ja müügi järele valvavad linnavalitsuse poolt määratud ametnikud, nagu tervishoiu- ja loomaarstid jne. Nad valvavad käesoleva sundmääruse täpse täitmise järele ning on kohustatud määruse rikkumisi, tarviduse korral politsei kaasabiga, avalikuks tegema. Selleks on neil õigus kõiki tööstuslikke ja kaubanduslikke vorstivalmistuse- ja hoiu- ning müügi ruume ja nende valmistus-aineid kui ka tarberiistu igal ajal takistamata üle vaadata. Ühtlasi võivad nimetatud ametnikud järeleuurimiseks tähendatud aineid ja kaupade igast sordist kuni 100 grammi ilma tasuta võtta.

§ 2. Soovib keegi Tartu linnas vorstitehast avada, peab ta sellest linnavalitsusele teatama, ära tähendades ühtlasi oma korteri ja kavatsetava vorstitehase asukoha. Samuti peab ta linnavalitsusele viibimata teatama igast korteri ja tehaseruumide vahetusest ning uue osakonna avamisest.

§ 3. Vorstitehaseid võib avada suur-, keskjä väiketööstuse seaduses (v. R.T. nr. 28 — 1920) ette nähtud korras ainult neis ruumides, mis vastavad kõigile käesoleva sundmääruse ja tervishoiu nõuetele.

II. Vorstivalmistus.

A. Valmistusained.

§ 4. Vorstide valmistamiseks võib tarvitada ühes Tartus asuvas tapamajas loomaarstlikult üle vaadatud ja toiduks kõlblikuks tunnistatud ning vastava templiga märgitud tervete loomade liha, verd, sisikondi, rasva ja soolikaid, kusjuures vorstikelmeiks (nahkadeks) tarvitavad sooled peavad limanahast, lihasekihist ning igasugusest mustusest põhjalikult puhastatud olema.

§ 5. Vorste valmistada toiduks mitte kõlblikuks loetavate loomade, nagu koerte, kasside ja muude niisuguste loomade lihast ja elunditest, on keelatud. Samuti on keelatud vorstide valmistamiseks tarvitada: a) looteid ning noorte loomade liha, mis Tartus maksvate sundmääruste põhjal müügiks keelatud, ja b) tingimisi kõlblikuks tunnistatud liha.

Märkus 1. Hobuseliha vorste võib valmistada ainult sellekohases erilises tehases, kus on keelatud vorstide valmistamine teiste loomade lihast.

Teiste loomade lihast valmistatavate vorstide tehastes ei tohi segada hobuseliha teiste loomade lihast valmistatavate vorstide hulka, ega tarvitada hobuse sooltest valmistatud vorstikeste (kelmeid). Samuti ei tohi hoida nendes tehastes hobuseliha.

Märkus 2. Hobuseliha valmistatud vorste võib ainult selle nime all müüa eraldi laualt, kusjuures iga vorsti küljes peab olema Tartu linnavalitsuse poolt kinnitatud kujul sellekohane tehase märk (plomm) sõnadega: „Hobuseliha valmistatud“.

§ 6. Vorstitehased peavad ainult puhast inimestele joogiks kõlblikku vett tarvitama. Keelatud on vorstide valmistusel tarvitada liha- ning üldse igasuguseid orgaanilisi jäätiseid, künnapuid (kõõluseid) ja loomade suguosaid, värskele vorstitaigale (massile) juurde segada vaha, halvaks läinud liha ja vorste või nende jäätiseid, tärklisi, jahu, albumiini, margariini ja muid surrogaate (aseaineid), samuti ka konserveerivaid ning värvaineid ja üldse mingisuguseid kõrval-lisandeid [peale soola, sibula, küüslaugu, sardellide, korintide, mulla-seente (trühvlite) ja muude maitseainete (vürtside)].

Märkus 1. Tanguvorsti, odavamat sorti suitsuvorsti ja verikäkke võib ainult nende nimetustega müüa. Verikäkid ei tohi peale vere, rasva, jahu, soola ning maitseainete ja odavamat sorti suitsuvorst peale 5% tärklise (kaalu järgi) mingisuguseid muid lisandeid sisaldada.

Märkus 2. Nagu vorstimass (segu) ei tohi ka vorstikest värvainetega värvitud olla.

§ 7. Tagavaraks seismiseks valmistatud suitsuvorstid ei tohi müügil üle 30–35% ning keedetavad vorstid, eriti teevorst, üle 60% ja viinivorst üle 70% vett (kaalu järgi) sisaldada. Vorstid, mida keedetult müüakse, peavad kõigis osades ühtlaselt läbi keedetud olema. Vorstides ei tohi vedelikuga ega õhumullidega õõsi olla. Keelatud on suitsutamise asemel vorste puuäädikaga, kreosoodiga ja muude sarnaste ainete valmistada (läbi töötada või leotada — n.n. kiirendatud suitsutamine).

§ 8. Vorstid tuleb tehastes varustada tehase (firma) nimega pigistuseplommidega tervishoidlikult lubatud materjalist. Plommita vorstide müük tehastest on keelatud. Iga tehase märgi või -plommi kuju peab registreeritud olema linnavalitsuse tervishoiuosakonnas.

Märkus 1. Nõndanimetatud viinivorstidel tuleb plomm kimbule külge panna.

Märkus 2. Väljaspool Tartut valmistatud vorste on lubatud Tartus ainult siis müüa, kui tehas, milles vorstid valmistatud, töötab loomaterivishoiu peavalitsuse poolt ametisse kinnitatud loomaarsti alalise valve all ja kui ta end on registreerinud Tartu linnavalitsuse tervishoiuosakonnas.

Niisuguste tehaste vorstid peavad vastama käesoleva sundmääruse nõuetele ja olema varustatud § 8 ette nähtud plommidega.

B. Vorstitehaste ruumid ja sissesead.

§ 9. Vorstitehastel peavad olema järgmised ruumid:

- 1) töötamisruum,
- 2) ruum saaduste keetmiseks,
- 3) suitsutusruum,
- 4) saaduste kuivatus- ja hoiuruum,
- 5) kelder jääkeldriga või nõuetele vastav külmrüüm.

§ 10. Vorstitehase ruumid ei tohi otsekoheselt ühenduses olla muude vorstitööstuse alla mitte kuuluvate ruumidega. Vorstitehasega ei või ühe katuse all olla: tallid, laudad, väljakäigukohad, mustusekogumis-ruumid ja prügikastid. Nimetatud ruumid peavad akendest ja uuest vähemalt 6 meetrit eemal olema.

§ 11. Vorstitehastes, kus töötatakse mootoriga, peavad masinaruumid muudest tööstuseruumidest eraldatud olema kindla seinaga.

Elektrimootorid võivad asuda ka tööstuseruumides.

§ 12. Vorstide valmistuseruumid peavad vähemalt 3 meetrit kõrged ning tarviliku mahuga olema, nõnda et iga tööliste kohta

ruumis vähemalt 5 ruutmeetrit põrandapinda või 15 kantmeetrit õhku oleks.

§ 13. Vorstitehaste ruumid peavad vastama järgmistele nõuetele:

a) töötamis- ja vorstide keedu-, suitsutus- ning hoiuruumide, samuti keldri või külmu- ruumi põrandad peavad olema parkettkivi- dest, tsemendist, asfaldist või muust kõvast valatud segust ja nii ehitatud, et puhastami- seks tarvitav vesi vabalt ära võiks joosta. Vee ärajuhtimise kohad olgu varustatud resti- dega;

b) kõikide ruumide seinad ja laed peavad niisuguse materjaliga (välja arvatud pestavad tapetid) kaetud olema, et neid veega pesta võib;

c) töötamis- ja keeduruumide seinad olgu vähemalt kuni 2 meetri kõrguseni kaetud vee- kindla lihvitud materjaliga (lihvitud tsement, glasuurkivid jne.);

d) keldri või külmu- ruumi seinad ja laed pea- vad üleni veekindla materjaliga kaetud olema;

e) peale selle peavad kõik ruumid, välja arvatud jääkelder või külmu- ruum, suitsutus- ruum ja keeduruum, värvitud olema heleda õli- või emailvärviga;

f) samuti olgu kõik ukse- ja aknad värvitud õlivärviga;

g) seintes, põrandates ja lagedes, mis olgu täiesti siledad, ei tohi leiduda pragusid ega pilusid (vahesid);

h) vorstikeetmis- pliit peab olema glasuur- kividest või poleeritud metallist.

§ 14. Suitsutusahi suitsutusruumis peab olema kivist ehitatud ja nõnda tehtud, et teda võiks puusuitsuga tarvilisel määral täita ja soojust temas saaks soovi järele reguleerida ning et õhuvool vorstidest tarviliku hulga niiskust ära tõmbaks.

Märkus. Vorstitehastest eraldi asu- vad suitsutusahjud, kus ärilisel otstarbel suitsutatakse liha või kalu, peavad oma ehi- tuse ja ruumide poolest vastama käesoleva määruse nõuetele.

§ 15. Iga vorstitehase ruumides peavad peale töötamiseks tarvilikkude masinate, apa- raatide ja muude asjade olema veel:

a) tarvikud ja kõigiti rahuldavad õhupu- hastuse (ventilatsioon), auru väljalaskmise ja mustuse ärajuhtimise sisseseaded;

b) süljekausid veega, mida tuleb uuendada vähemalt kord päevas;

c) pesuriist jooksva veega, puhaste käte- rätikutega ja seebiga tehases töötavate isikute jaoks;

d) puhtad pestavad värvitud istepingid;

e) eriruum pealisriiete hoidmiseks ja vahe- tamiseks.

Kus alla 5 tööliste, võivad riiete hoidmiseks kapid olla;

f) klosett töötajate jaoks hea õhupuhas- tuse-sisseseadega; klosett ei tohi asuda tööta- mis- ja hoiu- või laduruumes.

§ 16. Vorstisaaduste kuivatuse- ja hoiu- ruumes tuleb saadused nõnda asetada, et iga saadusekogu välispind oleks ühenduses õhuvooluga, ning et ta sealjuures ei puutuks seinte, sammaste ega teiste vorstide külge.

§ 17. Liha ja lihasaaduste tagavarasid tu- leb hoida jääkeldris või sellekohases külmu- ruumis. Töötamisruumis ei tohi liha ja lihasaa- dusi hoida mitte rohkem, kui neid ühe päeva töötamiseks tarvis läheb.

Soolatud soolikaid võib hoida tehase ruu- mides, välja arvatud tööruumid, kuid ainult kindlais anumais.

§ 18. Kõik vorstide valmistuse- ja hoiu- ruumid ning sisseseaded, samuti kõik saaduste valmistamisel tarvitavad asjad, nagu masinad, aparaadid, tarberiistad, lauad, anumad ning liharaiumis-pakud, peavad alati puhtad ja korras hoitama. Töölaud, pakud, noapead jne. olgu siledad ja pragudeta.

Kõik noad ja masinate ning aparaatide lõikeosad (terad) peavad roostest isearanis põhjalikult puhtad, muud asjad ning osad hästi üle tinutatud, emailleeritud või õlivärvi- ga värvitud olema, metall-asjad, nagu ahin- gud (kahylid), kulbid, haagid jne., peavad ole- ma tsiingitud või inglistinaga kaetud. Väarvi- mata puust lauatahvleid, saaduste presslaudu jne., mis peavad olema ilma pragudeta, tuleb võimalikult tihti pesta ja aurutada. Keedu- katlaid peab iga päev tühjendama ja pesema.

Pingid, riulid, varnad, liharaiumis-pakud, peale liharaiumis-pinna, puu-anumad väljast- poolt jne. peavad heleda õli- või emailvärviga korralikult värvitud olema. Emailleeritud nõudel peab email terve olema.

§ 19. Liha ümbertöötamise jäänuseid (kon- did jne.) peab kogutama erilisse ruumi või kindlasse nõusse ja sealt vähemalt kaks korda nädalas ära koristatama. See ruum peab oma ehituse poolest vastama kondi- või luu- jne. ladude kohta maksma pandud määruste nõuetele.

§ 20. Vorstitehased peavad ühenduses ole- ma mustavee-kanalisatsioonivõrguga.

§ 21. Vorstitehaseid ei lubata avada: a) lin- naosades, kus puudub mustavee-kanalisatsioon, b) Emajõe orus olevates linnaosades, kus põh- javee seis kõrge ja kus kevadised ning sügise- sed veed neid üle ujutavad.

§ 22. Vorstitehaste ruumides on keelatud:
a) toiduks kõlbmatu liha ning lihasaaduste hoidmine,

b) magamine ning suitsetamine ja nende ruumide elamiseks tarvitamine,

c) koerte, kasside ja teiste loomade pidamine ja sisselaskmine;

d) tööstuse jaoks mitte tarvis olevate asjade ja ainete hoidmine;

e) pealisriiete hoidmine ruumes ja kohtades, mis selleks otstarbeks pole määratud (v. § 15 lit. e).

§ 23. Vorstitehaste ruumides ei tohi leiduda putukaid, rotte ega hiiri.

§ 24. Vorstide vedamiseks peavad olema sellekohased kinnised veoabinõud, mille lagi vähemalt 5 sm kumeras ja mis väljastpoolt heledaks värvitud. Veoriistal peab olema kutsari jaoks eriline istekoht. Saaduste pealepanemine ja sealt võtmine sünnib uste kaudu, mis olgu nõnda tehtud, et need avamisel ja sulgemisel tolmu, vett ega lund veoriista ei laseks. Veoriistad peavad alati puhtad ja korras hoidama. Tarvitada võib ainult niisuguseid veoriistu, mis linnavalitsuse tervishoiuosakonna poolt on kõlblikuks tunnistatud, kusjuures tervishoiuosakonnal on õigus toime panna veoriistade järelevaatusi.

Märkus. Vorste võib ka kallaku või kumera kaanega vähemates kastides vedada.

C. Vorstitehastes tegevuses olevad isikud.

§ 25. Vorstitehastes tegevuses olevad isikud peavad töö ajal puhtalt ja korralikult riides olema, puhast heledat pestavat pluusi ja kaelani ulatuvat põlde või puhast valget kuube kandma ning üldse oma tööstussaaduste valmistusainete ja tarberiistade tarvitamisel täielikult puhtuse ja korra eest hoolitsema.

§ 26. Keelatud on tehase teenistuses pidada isikuid, kes põevad nakkushaigusi, samuti isikuid, kelle kätel ja näol on paisid, samaspoolel või mädanevad haavad.

Isikuid, kes tehase teenistusse astuvad, peab tehase omanik või pidaja enne tehase teenistusse võtmist ja hiljemgi, niikaua kui nad

tehase teenistuses on, vähemalt kord kuus tehase arsti poolt üle vaadata laskma, kusjuures ülevaatamise tagajärjed kantakse sellekohasesse raamatusse, mida linnavalitsuse tervishoiuosakonna arstidel on õigus igal ajal kontrollida.

Iga tehases tegevuses olev isik, olgu pidaja ise või tööline, kes nakkushaigusesse jäänud, peab tehast viibimata kõrvaldatama, kusjuures tehasepidaja igast seesugusest juhtumist peab ajaviitmata teatama linnavalitsuse tervishoiuosakonnale vastavateks korraldusteks.

Märkus. Tervisliku seisukorra raamatus peavad sisalduma järgmised andmed: 1) järjekorra nr., 2) ülevaatuse aeg (aasta, kuu, päev), 3) isiku nimi ja perekonnanimi, 4) vanadus, 5) arsti märkused tervisliku seisukorra üle ja 6) arsti allkiri.

D. Lõpposa.

§ 27. Enne käesoleva sundmääruse maksma hakkamist on töötavatel vorstitehastel, mille ruumid oma ehituse poolest ei vasta selle sundmääruse nõuetele, õigus linnavalitsuse sellekohasel loal edasi töötada neis ruumes hiljemalt kuni 31. detsembrini 1928 a.

§ 28. Käesoleva sundmääruse mittetäitmisel või rikkumisel süüdlasi karistatakse vastavate karistusseaduste põhjal.

§ 29. Käesolev sundmäärus astub seadusejõusse üks kuu pärast avaldamist Riigi Teatajas.

Samast ajast peale kaotab oma maksvuse selles osas, mis puutub vorstitehastesse, Tartu linnavolikogu poolt vorstisaaduste valmistamise ja müügi kohta 8. nov. 1907 a. vastu võetud sundmäärus, mis avaldatud Liivimaa Kubermangu Teatajas nr. 5—7—1908 a. ühes täiendusega 20. okt. 1911 a., mis avaldatud Liivimaa Kubermangu Teatajas nr. 2—4—1912 a.

Tartus, oktoobris 1928 a.

Linnapea K. Luik.

Linnasekretär A. Mägi.