

171**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA OPIEKI SPOŁECZNEJ**

z dnia 18 lutego 1937 r.

wydane w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu o dozorze nad wyrobem i obiegiem mąki i wyrobów mącznych.

Na podstawie art. 8 pkt a), b), c), d), e), g) i art. 10 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr 36, poz. 343), art. 1 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 21 czerwca 1932 r. o przekazaniu zakresu działania Ministra Spraw Wewnętrznych w sprawach zdrowia publicznego Ministrowi Pracy i Opieki Społecznej (Dz. U. R. P. Nr 52, poz. 493), art. 1 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 12 lipca 1932 r. o wprowadzeniu nazwy „Minister Opieki Społecznej” i „Mi-

nisterstwo Opieki Społecznej” (Dz. U. R. P. Nr 64, poz. 597) oraz w związku z ustawą śląską z dnia 16 maja 1934 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. Śl. Nr 14, poz. 27) zarządza się co następuje:

Rozdział I.**Przepisy ogólne.**

§ 1. Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:

1) mąka przeznaczona do spożycia przez ludzi;

- 2) wyroby mączne:
 - a) pieczywo (chleb, bułki itp.);
 - b) wyroby z ciasta (makarony itp.);
 - c) wyroby cukiernicze (ciasta, ciastka, pączki, pierniki itp.);
- 3) miejsca wyrobu, przechowywania, sprzedaży mąki i wyrobów mącznych oraz przewóz mąki i wyrobów mącznych;
- 4) handel uliczny pieczywem i wyrobami cukierniczymi;
- 5) naczynia i przyrządy używane przy wyrobie i sprzedaży mąki i wyrobów mącznych.

§ 2. W rozumieniu rozporządzenia niniejszego:

- 1) „mąka” jest to produkt otrzymany z ziarn zbożowych przez zmielenie;
- 2) „pieczywo” jest to produkt wytworzony z mąki z dodatkiem odpowiednich domieszek (woda, drożdże, zaczyny, sól, tłuszcze, jaja itd.) i poddany procesowi pieczenia;
- 3) „wyroby z ciasta” są to produkty wytworzone z mąki z dodatkiem wody (albo jaj i soli) i poddane procesowi suszenia;
- 4) „wyroby cukiernicze” są to produkty o smaku przeważnie słodkim, wytworzone z mąki, z dodatkiem, poza wyszczególnionymi w pkt 2) materiałami, innych materiałów odpowiednio do rodzaju wyrobów (proszki do pieczenia, mleko, miód, mak, owoce, przyprawy korzenne itp.) i poddane procesowi pieczenia lub smażenia.

§ 3. Pieczywo, wyroby z ciasta oraz wyroby cukiernicze powinny być sporządzone z materiałów nienaganych co do jakości, w szczególności:

- 1) mąka używana do tych celów powinna być przed użyciem do wypieku dokładnie przesiana przez odpowiednie sита;
- 2) woda do rozczyniania ciasta; do zwilżania pieczywa itp. powinna być bezwzględnie czysta i odpowiadać warunkom wymagany dla dobrej wody do picia dla ludzi;
- 3) drożdże, zaczyny powinny mieć własności prawidłowe; proszki do pieczenia nie mogą zawierać substancji szkodliwych dla zdrowia (kwas szczawowy, sole glinu, siarczany, nierozpuszczalne fosforany itp.);
- 4) sól powinna być gatunku właściwego do spożycia dla ludzi; niedopuszczalna do tych celów jest sól tak zwana „bydlęca” i wszelka skażona;
- 5) masło, tłuszcze, barwniki powinny odpowiadać obowiązującym przepisom;
- 6) środki zapachowe oraz wszelkie inne domieszki powinny być całkowicie nieszkodliwe dla zdrowia i mieć własności prawidłowe.

§ 4. (1) Pieczywo powinno być dobrze wyrosnięte, dobrze wypieczone, pulchne, na przekroju porowate, bez zakalca, bez pustych przestrzeni pomiędzy skórką i ośrodkiem; pieczywo nie może zawierać ciał obcych, niewyrobionych części ciasta, nieroztartej soli, grudek mąki.

(2) Pieczywo wagi $\frac{1}{2}$ kg i więcej powinno być oznaczone nazwą odpowiadającą rodzajowi mąki, z której zostało wytworzone, uwidoczniona na kartkach z firmą i adresem wytwórni. Jeżeli pieczywo jest wypiekane z mieszanin mąki różnego rodzaju, powinno to być uwidocznione na tych kartkach. Kartki te należy umieszczać na bochenkach przed wstawieniem ciasta do pieca. Nalepianie kartek tych po wypieku jest wzbronione.

(3) Chleb powinien być wypiekany w bochenkach wagi $\frac{1}{2}$, 1, 2 kg lub większej, lecz w pełnych kilogramach. Ubytek na wadze wynosić może w chlebie świeżym najwyżej 4%, w czerstwym najwyżej 6%.

§ 5. (1) Wyroby z ciasta (makarony, kluški, zacierki itp.) powinny być wytworzone z mąki pszennej. Wyroby te nie mogą być zepsute, stęchłe, spleśniałe, kwaśne.

(2) Wyroby z ciasta, oznaczone jako „jajeczne” lub „na jajkach” powinny zawierać co najmniej 45 g substancji jajecznej (1 jajko na kilogram mąki).

(3) Na skrzyniach i paczkach zawierających wyroby z ciasta oraz na opakowaniu tych wyrobów powinna być umieszczona nazwa wytwórni, jej adres oraz data wyprodukowania wyrobu.

(4) O ile wyroby będą sztucznie zabarwione, należy obok nazwy wytwórni umieścić wyraźny, rzucający się w oczy napis „barwione”.

§ 6. Wyroby cukiernicze (ciasta, ciastka, pączki, pierniki, herbatniki itp.), których oznaczenie (np. strucla migdałowa, strucla makowa, piernik miodowy itp.) wskazuje, że w skład ich wchodzi czy to jaja, czy mleko, masło, miód lub tp., powinny zawierać materiały oznaczone w nazwie. Przepisy § 5 ust. 1 zdanie drugie mają tu odpowiednie zastosowanie.

§ 7. Zabrania się:

1) wprowadzania w obieg oraz używania do wyrobu pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych mąki zepsutej, gorzkiej, stęchłej, spleśniałej, kwaśnej, barwionej, sfałszowanej lub z domieszkami niedopuszczalnymi, zanieczyszczonej pasożytami, piaskiem, plewami, kąkołem itp. oraz sporyszem;

2) dodawania do mąki związków chemicznych:

a) w celu poprawy złego wyglądu lub podniesienia stopnia wypiekalności mąki,

b) w celu zwiększenia wagi mąki;

3) bielenia mąki z pomocą: kwasu siarkowego, kwasu azotowego, chloru; wprowadzanie w obieg i stosowanie do wyrobów mącznych mąki bielonej jest dopuszczalne jedynie przy stosowaniu metod bielenia, gwarantujących całkowicie nieszkodliwość tej mąki dla zdrowia i pod warunkiem uwidocznienia sposobu bielenia mąki na jej opakowaniu;

4) posypywania desek i form do ciasta zmiotkami mącznymi oraz sproszkowanymi związkami chemicznymi.

§ 8. Zabrania się wprowadzania w obieg:
1) pieczywa zanieczyszczonego, z ośrodkiem lepkiem, spleśniałym, ciągnącym się w nitki (obecność bacilli mesenterici);

2) chleba z zawartością wilgoci powyżej 42% i wykazującego kwasowość powyżej 8°.

§ 9. (1) Wszystkie pomieszczenia wytwórni pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych powinny być utrzymywane w dokładnej czystości. W szczególności: ściany powinny być bielone lub malowane jasną farbą olejną. Podłogi powinny być myte codziennie po skończonej pracy; zmiatanie na sucho jest niedopuszczalne. Śmiecie, zmiotki mączne i inne odpadki powinny być codziennie usuwane.

(2) We wszystkich pomieszczeniach powinny być spluwaczki wodne codziennie opróżniane i myte. W izbie do rozczyniania ciasta powinna być umywalnia z wodą bieżącą, mydło, ręcznik i szczotka do mycia rąk.

(3) Wszystkie pomieszczenia powinny być dokładnie przewietrzane przynajmniej raz na dzień.

(4) Lampy przy oświetleniu naftowym powinny być umieszczone tak, by nie powodowały zanieczyszczeń.

(5) Lokal powinien być wolny od myszy, szczurów, robactwa itp. W razie ich pojawienia się należy je wytepić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

§ 10. (1) Do czynności związanych z wyrobem, pakowaniem, przewozem i sprzedażą mąki i wyrobów mącznych nie mogą być dopuszczone osoby, dotknięte ostrą chorobą zakaźną lub gruźlicą w postaci niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudzającą wstręt oraz osoby stykające się z zakaźnie chorymi.

(2) W razie wystąpienia choroby zakaźnej oraz stwierdzenia lub uzasadnionego podejrzenia o nosicielstwo zarasków u osób zatrudnionych czynnościami przy mące i wyrobach mącznych, właściciel przedsiębiorstwa obowiązany jest usunąć osoby te od pełnienia powierzonych im czynności.

(3) Pracownicy przed rozpoczęciem pracy powinni obmyć się pod natryskiem lub w braku jego (§ 18 ust. 6) umyć ręce, oczyścić paznokcie i przebrać się w białe fartuchy, białe czapki i pantofle, a podczas pracy przestrzegać wzorowej czystości.

Rozdział II.

Wytwórnice mąki oraz jej przewóz i sprzedaż.

§ 11. (1) Pomieszczenia, w których odbywa się przemiał ziarna na mąkę (młyny), powinny być utrzymywane w czystości, w szczególności zabezpieczone przed pasożytami, molami mącznymi oraz przed szkodnikami, jak myszy, szczury.

(2) Składy mąki powinny być suche, przewiewne, należycie przewietrzane, utrzymywane w czystości, wolne od pasożytów, owadów oraz zwierząt mogących mąkę zanieczyścić lub zakazić. Worki z mąką powinny być umieszczane na legarach (podstawach).

§ 12. Mąka przeznaczona do obiegu powinna być ładowana do worków czystych, oczyszczonych w młynach, przewożona na wozach utrzymywanych w czystości i zabezpieczona w czasie transportu przed wilgocią. Worki powinny być opatrzone plombą i etykietą z napisem nazwy młyna, rodzaju mąki oraz ustalonego typu lub procentowości przemiału mąki.

§ 13. Zabrania się siadania i leżenia na workach z mąką oraz przewożenia na wozach z workami mąki osób chorych, zwierząt, szmat, odpadków i wszelkich materiałów mogących mąkę zanieczyścić, zakazić lub nadać jej nienormalny zapach.

§ 14. W handlu detalicznym mąka powinna być umieszczona z dala od wszelkich artykułów żywności wydzielających woń specyficzną (śledzie, sery itp.). Nabieranie mąki powinno się odbywać z pomocą specjalnych szufl. Torebki do mąki powinny być zrobione z papieru czystego; używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

Rozdział III.

Wytwórnice wyrobów mącznych.

§ 15. (1) Wytwórnice pieczywa (piekarnie) w osiedlach mających na całym obszarze urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne, mogą się mieścić tylko w lokalach połączonych z siecią wodociagową i kanalizacyjną.

(2) W osiedlach mających urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne nie na całym obszarze lub nie mających tych urządzeń, wytwórnice te mogą się mieścić tylko w lokalach zaopatrzonych w wodę uznaną za zdadną do picia i w miejscowe urządzenia do usuwania nieczystości.

(3) Woda używana do wyrobu pieczywa powinna odpowiadać warunkom przewidzianym w obowiązujących przepisach dla wody do picia i potrzeb gospodarczych. Dobroć wody powinna być stwierdzona wynikami badania. Powiatowa władza administracji ogólnej obowiązana jest, na żądanie właściciela wytwórnicy, pobrać próby wody celem jej zbadania. Koszty badania wody obciążają właściciela wytwórnicy. Odpis wyników badania powinien być przesłany przez powiatową władzę administracji ogólnej właścicielowi wytwórnicy.

§ 16. (1) Wytwórnice pieczywa powinny być oddalone co najmniej o 3 m od ustępów ogólnych skanalizowanych, zaś od ustępów nieskanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników — co najmniej o 10 m.

(2) Wytwórnie pieczywa znajdujące się w suterenach powinny odpowiadać wszystkim przepisom, przewidzianym w niniejszym rozporządzeniu dla wytwórni pieczywa, z wyjątkiem przepisu § 18 ust. (1) zdanie pierwsze, a ponadto następującym warunkom:

- a) zagłębienie poniżej poziomu terenu nie może przekraczać 1,5 m,
- b) okna powinny się znajdować całkowicie powyżej poziomu terenu,
- c) wysokość pomieszczeń nie może być mniejsza niż 2,5 m,
- d) stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1 : 10,
- e) w pomieszczeniu powinna być urządzone wzorowa wentylacja sztuczna zastępująca otwieranie okien.

(3) Jeżeli na danej nieruchomości lokal przeznaczony na wytwórnię pieczywa przylega do dostępu położonego na nieruchomości sąsiedniej, lokal ten powinien być tak izolowany, aby był zabezpieczony przed przenikaniem do niego cieczy i zanieczyszczonego powietrza z ustępu.

§ 17. (1) Lokal wytwórni pieczywa powinien składać się z pomieszczeń na:

- a) rozczyntanie ciasta,
- b) wypiek (chleba, bułek itp.),
- c) skład mąki,
- d) skład pieczywa,
- e) ubieralnię i natryski.

(2) Ponadto w piekarniach powinno być przewidziane oddzielne pomieszczenie dla chłodzenia przed wypiekiem wyrobów z mąki pszennej.

(3) Zabrania się wynoszenia na zewnątrz lokalu wytwórni ciasta wyrobionego w celu chłodzenia.

(4) Rozczynianie ciasta i wypiek (chleba, bułek itp.) mogą odbywać się w jednym dostatecznie obszernym pomieszczeniu, nie stykającym się z ubieralnią ani ustępem.

§ 18. (1) Wysokość pomieszczeń wytwórni pieczywa powinna wynosić co najmniej 3 m. Izby powinny być tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało co najmniej 4 m kw. powierzchni.

(2) Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1 : 10.

(3) Podłogi powinny być z trwałego nieprzepuszczalnego materiału, szczelne i gładkie.

(4) Ściany izb powinny być bielone i opatrzone do wysokości co najmniej 2 m jasną lampierią olejną lub z materiału dającego się łatwo myć.

(5) Okna otwierane w porze letniej należy zabezpieczać przed owadami gęstymi, trwałymi siatkami.

(6) Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wytwórni, zatrudniającej 6 i więcej pracowników.

§ 19. (1) Wytwórnie pieczywa w osiedlach zaopatrzonych w energię elektryczną muszą mieć odpowiednie urządzenia mechaniczne do przesiewania mąki, mieszania i zagniatania ciasta.

(2) W przypadku urządzania nowych wytwórni pieczywa w osiedlach liczących powyżej 25 000 mieszkańców, stawianie pieców o bezpośrednim opalaniu na trzonie jest wzbronione.

§ 20. (1) Drewniane dzieże (bajty) do rozczyntania ciasta, stoły, deski i łopaty do pieczywa powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, gładkie, bez szczelin i szpar, spajane (nie klejone). Dzieże metalowe powinny być należycie ocynowane. Pobiałą wewnętrzną nie może zawierać zanieczyszczeń ponad 1%. W szczególności dzieże (bajty) powinny być tak urządzone, aby wraz z tylną swą deską mogły być odsuwane od ścian. Deski do pieczywa powinny być ustawiane na wzniesieniu, łopaty zaś układane na drągach lub kółkach.

(2) Kotły do grzania wody, używanej do rozczyntania ciasta, powinny być dokładnie ocynowane. Kotły te muszą mieć kran umieszczony nad urządzeniem do odprowadzania wody do kanału lub do ścieków. Studzienka (lesza) powinna być również połączona z kanałem lub ściekiem.

(3) W pomieszczeniu do rozczyntania ciasta powinna się znajdować skrzynia z przykryciem, przeznaczona na mąkę, oraz skrzynia wyłożona blachą cynkową, a przeznaczona na odpadki.

§ 21. (1) Pomieszczenia na skład mąki i skład pieczywa powinny być suche, widne, należycie przewietrzane.

(2) Mąkę, cukier oraz inne surowce w opakowaniu workowym należy umieszczać na drewnianych, heblowanych legarach (podstawach), a pieczywo na półkach z drzewa niesmolistego.

(3) Zabrania się ustawiania worków z mąką oraz układania pieczywa na podłodze.

§ 22. Ubieralnia powinna znajdować się w tym samym lokalu, co wytwórnia, lub w lokalu połączonym z wytwórnią. W ubieralni powinny być: umywalnia z bieżącą wodą, czystymi ręcznikami i mydłem, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek i pantofli oraz ławki lub krzesła. Jeżeli w ubieralni mieszczą się natryski, powinny one być oddzielone ścianką wysokości 2 m.

§ 23. Lokal wytwórni pieczywa nie może łączyć się bezpośrednio z mieszkaniem lub służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu oraz za miejsce sprzedaży pieczywa.

§ 24. Zabrania się:

- 1) przesiadywać na stołach, sprzętach, przeznaczonych do wyrobu pieczywa lub na workach z mąką;
- 2) mieć przy pracy obnażone ciało prócz ramion;
- 3) spluwać na podłogę,

- 4) palić tytoń,
- 5) chodzić do ustępu w fartuchach piekarnianych,
- 6) wpuszczać do wytwórni osoby obce w czasie trwania pracy,
- 7) wpuszczać do wytwórni zwierzęta domowe.

§ 25. (1) Wytwórnie produkujące wyroby z ciasta powinny być zaopatrzone w mechaniczne urządzenia do wyrobu tych produktów oraz podlegają przepisom zawartym w §§ 15, 16, 18, 20, 21, 22, 23 i 24 niniejszego rozporządzenia.

(2) Wytwórnie te powinny się składać co najmniej z 2 izb i pomieszczenia na ubieralnię.

§ 26. Wytwórnie wyrobów cukierniczych powinny odpowiadać przepisom dla wytwórni pieczywa, z tym jednakże, że w wytwórniach cukierniczych liczba pomieszczeń może być ograniczona do trzech, przeznaczonych na: a) rozczywanie ciasta, b) wypiek, c) skład na produkty gotowe. Skład na produkty gotowe nie jest wymagany, o ile przy wytwórni wyrobów cukierniczych jest miejsce sprzedaży tych wyrobów, pod warunkiem zachowania postanowień § 23. Ponadto wytwórnie wyrobów cukierniczych, zatrudniające nie więcej niż 2 pracowników, mogą być zwolnione przez powiatowe władze administracji ogólnej od obowiązku wprowadzenia mechanicznych urządzeń do przesiewania mąki, mieszania i zagniatania ciasta.

§ 27. Wszelkie naczynia i przyrządy, używane do wyrobu produktów wymienionych w § 1 pkt 2, powinny być utrzymywane stale w dokładnej czystości. Dzieże drewniane (bajty) należy codziennie, po ukończeniu przygotowania ciasta, dokładnie oczyszczać przez skrobanie i mycie wrzącą wodą, dzieże metalowe przez mycie wrzącą wodą; deski i łopaty należy codziennie po ukończeniu pracy dokładnie oczyszczać ze starego ciasta przez skrobanie. Kotły, kubelki do wody, formy do ciasta, blachy itp. nie mogą być używane do żadnych innych celów i powinny być codziennie oczyszczane. Studzienki (lesze) lub zastępujące je naczynia żelazne należy również codziennie oczyszczać i myć.

Rozdział IV.

Przewóz i sprzedaż wyrobów mącznych.

§ 28. (1) Wozy, kosze i wszelkie inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia pieczywa i wyrobów cukierniczych powinny mieć przykrywy zabezpieczające produkty te od zanieczyszczenia, być utrzymane w czystości i nie mogą być używane do żadnych innych celów.

(2) Jeżeli kosze i inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia pieczywa i wyrobów cukierniczych są umieszczane w szczelnych zamkniętych wozach, np. w specjalnych samochodach, wówczas zaopatrzenie tych koszy i przyrządów w przykrywy nie jest konieczne.

(3) Zabrania się:

- a) przenosić w rękach pieczywo z wozów i koszy do miejsc sprzedaży,
- b) stawiać kosze i inne przyrządy z pieczywem lub wyrobami cukierniczymi bezpośrednio na ziemi lub na podłodze.

§ 29. (1) Miejsca sprzedaży, w których odbywa się sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych, powinny być oddalone co najmniej o 3 m od ustępów ogólnych skanalizowanych, zaś od ustępów nieskanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników co najmniej o 10 m.

(2) Miejsca sprzedaży pieczywa oraz wyrobów cukierniczych, znajdujące się w suterenach, powinny odpowiadać wszystkim przepisom, przewidzianym w niniejszym rozporządzeniu dla miejsc sprzedaży pieczywa oraz wyrobów cukierniczych, z wyjątkiem przepisu § 18 ust. (1) zdanie pierwsze, a ponadto warunkom, wyszczególnionym w § 16 ust. 2.

(3) Postanowienia § 9, § 10 ust. (1) i (2), § 18 ust. (1) zdanie pierwsze, § 23 i § 27 ust. (1) zdanie pierwsze mają odpowiednie zastosowanie do miejsc sprzedaży pieczywa oraz wyrobów cukierniczych.

(4) Ściany pomieszczeń, w których odbywa się sprzedaż pieczywa i wyrobów cukierniczych, powinny być bielone i mieć dwumetrową, jasną lamperię olejną lub z materiału dającego się łatwo myć.

(5) Stoły do sprzedaży, o ile nie mają wierzchołów marmurowych lub szklanych, oraz półki na pieczywo lub wyroby cukiernicze, powinny być z drzewa niesmolistego, gładkie, bez szpar i szczelin.

(6) Produkty umieszczane na stołach, półkach i w oknach wystawowych, powinny być zabezpieczone przed dotykaniem ich rękami kupujących, przed owadami oraz przed wszelkimi zanieczyszczeniami (lady oszkłone). Wystawianie tych produktów w drzwiach sklepowych jest niedopuszczalne.

(7) Wyroby cukiernicze deserowe, jak torty, ciastka tortowe, kremowe, z owocami itp. powinny być umieszczane w gablotkach oszklonych lub pod kloszami na talerzach, podstawach szklanych, porcelanowych (fajansowych) lub metalowych (z metali nieszkodliwych dla zdrowia).

(8) Przy wyrobach cukierniczych powinien być umieszczony na widocznym miejscu wyraźny napis, wskazujący firmę wytwórni i jej adres.

(9) Miejsca sprzedaży, w których sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych stanowi zasadniczą część przedsiębiorstwa, nie mogą sprzedawać takich produktów, których zapach może się udzielać pieczywu oraz wyrobom cukierniczym. Miejsca sprzedaży, w których sprzedaż pieczywa i wyrobów cukierniczych stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, powinny mieć dla pieczywa oddzielne miejsce, zdala od innych artykułów żywności.

(10) Do pakowania pieczywa i wyrobów cukierniczych używać należy czystego papieru (torebek). Używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

(11) Osoby zajęte sprzedażą powinny nosić białe czyste fartuchy z rękawami, mieć czyste ręce i używać do nabierania wyrobów cukierniczych specjalnych szczypców lub łopatek.

§ 30. (1) Sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych na ulicach, straganach, targach i rynkach dopuszczalna jest jedynie przy zastosowaniu specjalnych urządzeń, zabezpieczających produkty te od wszelkich zanieczyszczeń (gablotki, szafki, wózki oszklone). Urządzenia te należy utrzymywać w bezwzględnej czystości; postanowienia § 10 ust. 1 i 2 oraz § 29 ust. 11 mają tu odpowiednie zastosowanie.

(2) Handel domokrażny wyrobami mącznymi jest wzbroniony.

Rozdział V.

Przepisy końcowe.

§ 31. Przepisy rozporządzenia niniejszego, dotyczące poszczególnych miejsc wyrobu i sprzedaży pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych, powinny być wywieszane na widocznym miejscu.

§ 32. (1) Mąka, wyroby z ciasta i wyroby cukiernicze sprowadzane z zagranicy i przeznaczone do obrotu oraz wywożone za granicę powinny co do jakości, opakowania i oznaczania odpowiadać przepisom rozporządzenia niniejszego.

(2) Na zapotrzebowanie rynku zagranicznego produkcja wyrobów mącznych odbywać się może odmiennie od postanowień niniejszego rozporządzenia, z tym jednak zastrzeżeniem, że wytwórca obowiązany jest o zamierzonej produkcji odmiennego rodzaju powiadomić powiatową władzę administracji ogólnej.

§ 33. (1) Powiatowa władza administracji ogólnej jest uprawniona do czynienia ulg w stosunku do istniejących wytwórni i miejsc sprzedaży pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych co do:

1) odległości wytwórni i miejsc sprzedaży od:

a) ustępów ogólnych skanalizowanych — do 2 m,

b) dołów ustępowych, obór, stajen, chlewców, gnojowisk, śmietników i ustępów ogólnych nieskanalizowanych — do 7 m;

2) pomieszczenia wytwórni oraz miejsc sprzedaży w suterenach nie odpowiadających przepisom § 16 ust. 2, o ile wytwórnie i miejsca sprzedaży odpowiadają wszystkim innym przepisom dla tych wytwórni i miejsc sprzedaży;

3) wysokości pomieszczeń wytwórni (§ 18 ust. 1);

4) łączenia składu mąki i pieczywa oraz pomieszczenia dla chłodzenia przed wypiekiem wyrobów z mąki — w jednym pomieszczeniu;

5) dalszych ulg co do liczby pomieszczeń w wytwórniach pieczywa, znajdujących się w osiedlach z liczbą mieszkańców do 1.500, o ile wytwórnia produkuje pieczywo jedynie na użytek danego osiedla; liczba pomieszczeń w tych wytwórniach nie może być jednak mniejsza niż 2.

(2) Ulgi przewidziane w ust. 1 pkt 2) mogą być przyznawane na okres czasu do lat 3, licząc od dnia wejścia w życie niniejszego rozporządzenia; termin ten wojewódzka władza administracji ogólnej może jednak przedłużyć najdalej na nowy okres do lat 3 w przypadkach, gdy warunki gospodarcze przedsiębiorstwa i zapotrzebowanie rynku będą tego wymagały. Terminy stosowania ulg, przewidzianych w pozostałych punktach ust. (1), pozostawia się decyzji wojewódzkiej władzy administracji ogólnej.

§ 34. W wytwórniach istniejących w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia o obowiązku wprowadzenia mechanicznych urządzeń, wymienionych w § 19 ust. 1, decyduje w każdym poszczególnym przypadku powiatowa władza administracji ogólnej, w zależności od miejscowych warunków gospodarczych i technicznych.

§ 35. Istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia wytwórnie i miejsca sprzedaży mąki i wyrobów mącznych, nie odpowiadające przepisom niniejszego rozporządzenia lub wydanym na ich podstawie zarządzeniom władzy, ulegają zamknięciu, o ile nie mają zastosowania postanowienia § 33.

§ 36. (1) Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

(2) Jednocześnie traci moc obowiązującą rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej z dnia 23 stycznia 1934 r., wydane w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu, o dozorcze nad wyrubem i obiegiem mąki i wyrobów mącznych (Dz. U. R. P. Nr 15, poz. 120).

Minister Opieki Społecznej:

Marian Zyndram-Kościałkowski