

powiatu gnieźnieńskiego

Wychodzi w środy i w soboty. Abonament Urzędownika wynosi kwartalnie 3 zł., mies. 1 zł. z odnosh. do domu.

Ogłoszenia przyjmuje się za opłatą 8 groszy od wiersza mm. (5 cm.) Ogl. petyt. lub tabel. 12 gr

Nr 52

Gniezno, dnia 5-go lipca 1930 r.

Rok 79

582.

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SPRAW WEWNĘTRZNYCH z dnia 29. października 1929 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 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) zarządza się co następuje:

Rozdział I.

Podstawienia ogólne.

§ 1. Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:

- 1) mąka, przeznaczona do spożycia przez ludzi;
- 2) wyroby mączne;
- 3) pieczywo (chleb, bulki i t. p.);
- 4) wyroby z ciasta (makarony i t. p.);
- 5) wyroby cukiernicze (ciasta, ciastka, pączki, pierniki itp.)
- 6) miejsca wyrobu, przechowywania, sprzedaży mąki i wyrobów mącznych oraz przewóz mąki i wyrobów mącznych;
- 7) handel uliczny pieczywem i wyrobami cukierniczymi;
- 8) naczynia i przyrządy, używane przy wyrobie i sprzedaży mąki i wyrobów mącznych.

§ 2. (1) Pod nazwą „mąka” rozumie się produkt, otrzymany z ziarna zbożowych zieleni.

(2) Pod nazwą „pieczywo” rozumie się produkty, wytworzone z mąki z dodatkiem odpowiednich domieszek (woda, drożdże, zaczyn, sól, tłuszcz, jaja i t. d.) i poddane procesowi pieczenia.

(3) Pod nazwą „wyroby z ciasta” rozumie się produkty, wytworzone z mąki, z dodatkiem wody (względnie jaj i soli) i poddane procesowi suszenia.

(4) Pod nazwą „wyroby cukiernicze” rozumie się produkty o smaku przeważnie słodkim, wytworzone z mąki z dodatkiem poza wyszczególnionymi w ustępie 2 materiałami, innych materiałów odpowiednio do rodzaju wyrobów (proszki do pieczenia, mleko, miód, mak, owoce, przyprawy korzenne i t. p.) i poddane procesowi pieczenia lub smażenia.

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

- 1) mąka, używana do tych celów, powinna być przed użyciem do wypieku dokładnie przesiana przez odpowiednie sito;
- 2) woda do rozczywania ciasta, do zwiłzania pieczywa i t. p. 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 szczawiony, sole glinu, siarczany, nierozpuszczalne fosforany i t. p.)
- 4) sól powinna być gataunku, właściwego do spo-

życia dla ludzi; niedopuszczalna do tych celów jest sól tak zwana „bydlęca” i wszelka skażona;

5) masło, tłuszcz, 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 zakaleca, bez pustych przestrzeni ponędzy skórka i osrodkiem; pieczywo nie może zawierać ciał obcych, niewyrobionych części ciasta, nieroztartej soli, grudek mąki.

2) Pieczywo wagi 1/2 kg. i więcej powinno być oznaczone nazwą, odpowiadającą rodzajowi mąki, z której zostało wytworzone, uwidocznioną na kartach z firmą i adresem wytwórni. O ile pieczywo jest wypiekane z mieszanin mąki różnego rodzaju, powinno to być uwidocznione na tych kartach. 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 1/2, 1, 2 kg. Ubytek na wadze wynosić może w chlebie świeżym najwyżej 3%, w czerstwym najwyżej 5%.

§ 5. (1) Wyroby z ciasta (makarony, kluski, zacierki i t. p.) 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% substancji jajecznej i jako na kilogram mąki.

(3) Na skrzyżnikach i piekarniach, 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 szlaczane, zwiłzane, należy obok tej nazwy umieszczyć wytwórnię, rzucając ją w oczy napis „barwione”.

§ 6. Wyroby cukiernicze (ciasta, ciastka, pączki, pierniki, herbata i t. p.) których oznaczenie (np. śmietana, migdałowa, śmietana makowa, piernik miodowy i t. p.) wskazuje, że w skład ich wchodzi czy to jaja, czy masło, czy masło, czy miód lub t. p. powinny w istocie zawierać materiały, oznaczone w nazwie. Przepisy § 5 ust. I zdanie drugie mają tu odpowiednio zastosowanie.

§ 7. Zabrania się:

1) wprowadzania do 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, kąkolami i t. p. 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) posypywanie desek i form do ciasta zmiotkami mącznymi oraz sproszkowanymi związkami chemicznymi.

§ 8. Zabrania się wprowadzania w obieg:

1) pieczywa zanieczyszczonego, z osrodkiem lepkim, spleśniałym, ciągnącym się w nitki (obecność bacilli mesenterici);

2) chleba z zawartością wilgoci powyżej 42%, i w kwasującym kwasowość powyżej 8%.

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

(2) We wszystkich pomieszczeniach powinny być spłuwaki 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 i t. p. W razie ich pojawienia się należy je wyłepić 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 wzбудzającą wstręt oraz osoby, stykające się zakaźnie chorymi.

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

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

R o z d z i a ł 2.

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 pasorzytami, molami mącznymi oraz przed szkodnikami, jak myszy, szczury.

(2) Składy mąki powinny być suche, przewiewne, należycie przewietrzane, utrzymywane w czystości, wolne od pasorzytów, owadów oraz zwierząt, mogących mąkę zanieczyścić lub zakażać. 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 e-

tykieta z napisem nazwy młyna, galunku mąki oraz ustalonych typu względnie procentowości przemiału mąki.

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

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

R o z d z i a ł 3.

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 wodociągową i kanalizacyjną.

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

(3) Woda, używana do wyrobu pieczywa w wytwórnicach nieskanalizowanych, musi być badana nie rzadziej, niż raz na rok.

§ 16. (1) Wytwórnice pieczywa nie mogą mieścić się w suterenach. Wytwórnice, mieszczące się w lokalach skanalizowanych, muszą być położone w odległości co najmniej 5 metrów od stajen, obór, chlewów, gnojowisk, śmietników i ustępów ogólnych; w lokalach nieskanalizowanych w odległości co najmniej 10 metrów od tych miejsc.

(2) O ile na danej nieruchomości lokal przeznaczony na wytwórnice pieczywa, przylega do ustępu, położonego na nieruchomości sąsiedniej, lokal ten powinien być izolowany z pomocą dodatkowej ściany izolacyjnej wewnątrz, odległej od istniejącej ściany co najmniej na 30 cm.

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

- rozczyntanie ciasta,
- wypiek chleba (bułek),
- skład mąki,
- skład pieczywa,
- ubieralnie,
- natryski.

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

(3) Zabrania się wynoszenia na podwórze ciasta wyrobionego w celu chłodzenia.

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

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

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

(4) Ściany izb powinny być białe i opatrzone do wysokości co najmniej 2 metrów jasną lamperją olejną, względnie z materiału, dającego się łatwo myć.

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

(6) Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wytwórnicy, zatrudniającej 5 i więcej

pracowników.

§ 19. (1) Wytwórnice pieczywa w osiedlach, zaopatrzone w energię elektryczną, muszą mieć odpowiednio urządzenia mechaniczne do przesiewania mąki, mieszania i zagniatania ciasta.

(2) W osiedlach, liczących powyżej 25.000 mieszkańców, stawianie pieców o bezpośrednim opalaniu na trzonie jest wzbronione.

§ 20. (1) Rozczynianie ciasta i wypiek chleba (bułek) mogą odbywać się w jednym, dostatecznie obszernym, pomieszczeniu, niestykającym się z ubieralnią ani ustępem.

(2) Drewniane dzieże (bajty) do rozczyniania ciasta, stoły, deski i łopaty do pieczywa powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, gładkie, bez szczelin i szpar, spajane (nieklejone). Dzieże metalowe powinny być należycie ocynowane. Pobliska wewnętrzna 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 kołkach.

(3) Kotle do grzania wody używanej do rozczyniania ciasta, powinny być dokładnie ocynowane. Kotle 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.

(4) W pomieszczeniu do rozczyniania ciasta powinna znajdować się 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; skład pieczywa nie może mieścić się w suterenie.

(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. W ubieralni powinny być: umywalnia z bieżącą wodą, czystymi ręcznikami i mydłem, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek, pantofli oraz ławki lub krzesła.

§ 23. Lokal wytwórni pieczywa nie może łączyć się bezpośrednio z mieszkaniami 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) Wytwórnice, 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 tego rozporządzenia.

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

§ 26. Wytwórnice wyrobów cukierniczych powinny odpowiadać przepisom dla wytwórni pieczywa, z tym jednakże, że w wytwórniach cukierniczych skład może być połączony ze składem pieczywa

w jednym pomieszczeniu, o ile nie mieści się on w suterenie. Ponadto wytwórnice wyrobów cukierniczych, zatrudniające nie więcej, niż 2-eh pracowników, mogą być zwolnione przez wojewódzkie 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. Kotle, kubelki do wody, formy do ciasta, blachy i t. p. 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 4.

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 utrzymywane w czystości i nieużywane do żadnych innych celów. (2) Zabrania się:

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

3) o ile kosze i inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia pieczywa i wyrobów cukierniczych są umieszczone w szelnych zamkniętych wozach, np. w specjalnych samochodach, wówczas przepis, dotyczący zaopatrzenia tych koszy i przyrządów w przykrywy nie jest wymagany.

§ 29. (1) Sklepy, w których odbywa się sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych, nie mogą mieścić się w suterenie i powinny być położone w odległości co najmniej 5 m. od ustępów ogólnych, od obór, stajen, chlewow, śmietników i gnojowisk w nieruchomościach skanalizowanych i w odległości 10 m. w nieruchomościach nieskanalizowanych.

2) Ściany tych sklepów powinny być bielone mied dwumetrową jasną lamperją olejną lub z materiału dającego się łatwo myć.

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

(4) Produkty, umieszczone na stołach, półkach i w oknach wystawowych, powinny być zabezpieczone przed dotykiem ich rękami kupujących, przed owadami oraz przed wszelkimi zanieczyszczeniami (łaty oszklone). Wystawienie tych produktów w drzwiach sklepowych jest niedopuszczalne.

(5) Wyroby cukiernicze deserowe, jak torty, ciastka torlowe, kremowe, z owocami i t. p. powinny być umieszczone w gablotkach oszklonych lub podkloszami na talerzach, podstawach szklanych, porcelanowych (fajansowych), lub metalowych (z metali nieszkodliwych dla zdrowia).

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

(7) Sklepy, 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. Sklepy, w których sprzedaż pieczywa i wyrobów cukierniczych stano-

Wieloletnia część przedsiębiorstwa, powinny mieć dla pieczywa oddzielnie miejsce zdala od innych artykułów żywności.

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

(9) Postanowienia § 9, § 10 ustęp 1 i 2 i § 27 zdanie pierwsze mają tu odpowiednie zastosowanie.

(10) Osoby, zajęte sprzedażą, powinny nosić białe czyste fartuchy z rękawami, mieć czyste ręce i używać do wydawania 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 te produkty od wszelkich zanieczyszczeń (gablotki, szafki, wózki oszklone). Urządzenia te należy utrzymywać w bezwzględnej czystości; postanowienia § 10 ust. 1 i 2 oraz § 29 ust. 10 mają tu odpowiednie zastosowanie.

(2) Handel domokrążny wyrobami mącznymi jest wzbroniony.

Rozdział 5.

Postanowienia końcowe.

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

§ 32. Mąka, wyroby z ciasta i wyroby cukiernicze, sprowadzane z zagranicy i przeznaczone do obrotu oraz wywożone zagranicę, powinny co do jakości, opakowania i oznaczenia odpowiadać przepisom niniejszego rozporządzenia.

§ 33. Istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia wylównie i miejsca sprzedaży mąki i wyrobów mącznych powinny być doprowadzone do stanu, wymaganego niniejszym rozporządzeniem, do dnia 31. grudnia 1930 r. a w stosunku do postanowień § 15 ust. 1 — do dnia 30. czerwca 1931 r. W przeciwnym razie ulegną one zamknięciu.

§ 34. (1) Wylównie pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych, istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia w pomieszczeniach suterenowych, mogą pozostawać w nich nadal o ile odpowiadają wszystkim innym przepisom dla tych wylówni, o czym w każdym poszczególnym przypadku decyduje wojewódzka władza administracji ogólnej.

(2) Władza ta wyznaczać będzie terminy, do jakich wylównie pieczywa będą mogły być pozostawione w suterenach, termin ten jednak nie może być dłuższy nad 4 lata, licząc od chwili wejścia w życie rozporządzenia. W przypadku pozostawienia wy-

twórniami w suterenach powinna być urządzona wrotka wentylacyjna szluczna, zastępująca otwieranie okien.

(3) W stosunku do istniejących wylówni wojewódzka władza administracji ogólnej uprawniona jest do czynienia ustępstw również co do postanowień dotyczących łączenia składu mąki i pieczywa w jednym pomieszczeniu oraz ubieralni i natrysków w drugim pomieszczeniu, pod warunkiem odgródnienia zupełnego natrysków, oraz co do postanowień przewidzianych w § 18 ust. 1.

§ 35. W wylówniach, istniejących w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, o terminie wprowadzenia mechanicznych urządzeń, wymienionych w § 19, decyduje w każdym poszczególnym przypadku wojewódzka władza administracji ogólnej w zależności od miejscowych warunków gospodarczych i technicznych; termin ten jednak nie może być przedłużony poza 31 grudnia 1933 r.

§ 36. Winni naruszenia właściwych przepisów rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22. marca 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343) podlegają karom, przewidzianym w rozdziale III tego rozporządzenia.

§ 37. (1) Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie dnia 24. listopada 1929 roku.

(2) Jednocześnie traci moc obowiązującą rozporządzenia Ministra Zdrowia Publicznego z dnia 26. lutego 1921 r. w przedmiocie urządzeń i utrzymywania piekarni i sklepów z pieczywem oraz wypieku chleba (Dz. U. R. P. Nr. 23, poz. 151) oraz z dnia 7. marca 1921 r. w przedmiocie używania domieszków do mąki i chleba (Dz. U. R. P. Nr. 29, poz. 167).
Minister Spraw Wewnętrznych: Sławoj Składkowski
Minister Przenysia i Handlu: E. Kwiatkowski.

Powyższe podaje zainteresowanym do wiadomości i zastosowania się.

Gniezno, dnia 18. czerwca 1930 r.

Starosta powiatowy:

(Słaby).

L. dz. 5291330 VII.

Na podstawie przepisu § 84 ordynacji wiejskiej z dnia 3. VII. 1891 r. zatwierdzam Piotra Olejniczaka kowala, byłego II ławnika na sołtysa gminy Sokolniki, zaś Franciszka Rołowicza rolnika na II-go ławnika tej gminy - na czas trwania kadencji obywatelskich zarządów gminnych.

Gniezno, dnia 23. czerwca 1930 r.

Starosta powiatowy:

(-) Słaby.

L. dz. 531030 W. P.

Wyłoki Kiszzone

ma do oddania, dopóki zapas

starezy

Cukrownia w Gnieźnie

Grabski Jescheck i Ska.

TELEGRAMY NARODOWE (TOW. CZYTELNI LUD.)

po 50 gr.

polecą w dowolnym wyborze

M. Cegielski, Księgarnia Witkowo.



Najlepszy proszek do prania

„ZŁOTY”
z podarkami w każdej paczce.

Segregatory
skoroszyty
dziurkacze
suszki
kalamarze

oraz wszelkie inne przybory biurowe polecą
M. Cegielski.
Witkowo.