

255

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 3 lipca 1946 r.

wydane w porozumieniu z Ministrem Apropowizacji i Handlu o zmianie rozporządzenia Ministra Opieki Społecznej z dnia 18 lutego 1937 r. o dozorcze nad wyrobem i obiegami mąki i wyrobów mącznych.

Na podstawie art. 8 pkt a), b), c), d), e), g) i art. 110 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr 36, poz. 343) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Opieki Społecznej z dnia 18 lutego 1937 r., wydanym w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu o dozorcze nad wyrobem i obiegami mąki i wyrobów mącznych (Dz. U. R. P. Nr 25, poz. 171) wprowadza się zmiany następujące:

1. § 3 otrzymuje brzmienie:

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

1) mąka używana do tych celów powinna być przed użyciem do wypieku dokładnie przesiana przez odpowiednie sito; mąka powinna odpowiadać następującym warunkom:

a) zawartość wilgoci w mące nie może przekraczać 15%, a w skrobiach np. mące kar-
tuflanej — 18%,

b) zawartość popiołu bez piasku w suchej substancji mąki razowej nie może przekraczać 2%,

c) ilość piasku w mące nie może przekraczać 0,12%,

d) kwasowość mąki razowej nie może przekraczać 8°, mąki 80% — 7°, a mąki pyłowej — 5°;

2) woda do rozczyniania ciasta, do zwilżania pieczywa itp. powinna być bezwzględnie czysta i odpowiadać warunkom wymaganym dla dobrej wody do picia dla ludzi;

3) drożdże, zaczyny powinny mieć właściwości prawidłowe, a w szczególności drożdże nie mogą mieć dodatku mąki (skrobi); proszki do pieczenia nie mogą zawierać substancji szkodliwych dla zdrowia lub niedozwolonych do produkcji (kwas szczawiowy, emetyk, soki glinu, siarczany, nierozpuszczalne fosforany, kreda itp.); w proszkach do pieczenia ilość czynnego dwutlenku węgla powinna wynosić co najmniej 2,35 g i nie więcej 3 g CO₂ na 500 g mąki, a ilość nieczynnego dwutlenku węgla powyżej 0,8 g NaHCO₃ na 500 g mąki; węglan amonu lub inne nieszkodliwe sole amonowe mogą być również użyte jako proszki do pieczenia, ale wyłącznie do wyrobu kruchych cia-

steczek, co na opakowaniu tych proszków musi być wyraźnie zaznaczone;

4) sól powinna być gatunku właściwego do spożycia dla ludzi, niedopuszczalna do tych celów jest sól tak zwana „bydłęca” lub skażona;

5) masło, tłuszcze, barwniki powinny odpowiadać obowiązującym przepisom;

6) środki zapachowe oraz wszelkie inne domieszki powinny być całkowicie nieszkodliwe dla zdrowia i mieć właściwości prawidłowe; cukier wanilinowy powinien być przygotowany z czystego cukru (sacharozy) i waniliny, bądź z mieszaniny waniliny i etylowaniliny, przy czym ilość składnika zapachowego, przeliczając na wanilinę, nie może być niższa niż 1%; środki zapachowe płynne powinny być przygotowane na czystym alkoholu etylowym; niedozwolone jest stosowanie takich rozpuszczalników, jak glikol i jego pochodne, trójacetyna itp.“

2. § 4 otrzymuje brzmienie:

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

(2) Pieczywo winno być oznaczone nazwą, odpowiadającą rodzajowi mąki, z której zostało wytworzone z zaznaczeniem procentu przemiału, uwidocznionym na kartkach z firmą i adresem wytwórni. Kartki te należy umieszczać na pieczywie przed wstawieniem ciasta do pieca. Nalepianie kartek tych po wypieku jest wzbronione.

(3) Chleb powinien być wypiekany w bochenkach wagi 1/2 kg, 1 kg lub większej, lecz w pełnych kilogramach. Ubytek na wadze wynosić może w chlebie świeżym (do 24 godzin po wypieku) najwyżej 4%, w czerstwym — najwyżej 6%“.

3. § 7 otrzymuje brzmienie:

§ 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, kakałem 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 siarkawego, kwasu azotawego, chloru; wprowadzanie w obieg i stosowanie do wyrobów mącznych mąki bielonej jest dopuszczalne jedynie przy stosowaniu metod bielenia, gwarantujących całkowite nieszkodliwość tej mąki dla zdrowia i pod warunkiem uwidocznienia sposobu bielenia mąki na jej opakowaniu;

4) posypywania dešek i form do ciasta zmiotkami mącznymi, sproszkowanymi związkami chemicznymi, zepsutymi lub zanieczyszczonymi otrębami, podsypką z drzew iglastych lub liściastych“.

4. § 8 otrzymuje brzmienie:

„§ 8. Zabrania się wprowadzania w obieg:

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

2) chleba i pieczywa z nadmierną ilością wilgoci i nadmierną kwasowością (ilość wilgoci w ośrodku — miększu — chleba razowego nie powinna wynosić więcej niż 48%, a pyłowego — 42%, kwasowość chleba razowego — najwyżej 10⁰, pyłowego — 6⁰)“.

5. § 33 otrzymuje brzmienie:

„§ 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, chlewów, 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 wytwórnia 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 do końca 1948 r., po upływie tego okresu wojewódzka władza administracji ogólnej może jednak zastosować ulgi na dalszy okres, nie przekraczający lat 3, i to w przypadkach, gdy warunki gospodarstwa i zapotrzebowanie rynku będą tego wymagały. Terminy stosowania ulg przewidzianych w pozostałych punktach ust. 1 pozostawia się decyzji wojewódzkiej władzy administracji ogólnej“.

§ 2. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia. Jednocześnie uchyla się rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 4 listopada 1945 r. wydane w porozumieniu z Ministrem Apropowizacji i Handlu w sprawie zmiany rozporządzenia Ministra Opieki Społecznej z dnia 18 lutego 1937 r. o dozorcze nad wyrobem i obiegiem mąki i wyrobów mącznych (Dz. U. R. P. Nr 56, poz. 317).

Minister Zdrowia:

Franciszek Litwin

Minister Apropowizacji i Handlu:

Ierzy Sztachelski