



BULETINUL OFICIAL **AL MUNICIPIULUI CLUJ**

REDACȚIA ȘI ADMINISTRAȚIA
Primăria Municipiului Cluj
Birourile Secretariatului
Telefon No. 10-56.
Abonamentul anual 200 lei.
Un exemplar 10 lei.

Apare la 1 și 15 a fiecărei luni, sub îngrijirea
d-lui Dr. VICTOR POP secretar general
al municipiului.
Redactor responsabil: Dr. EMILIAN POPA.

Reproducerea fără indicarea is-
vorului este interzisă.
Publicațiunile oficiale se pot însă
reproduce fără nici-o restricție.
Taxa de inserare de fiecare rând
Lei 10.

REGULAMENT

**pentru funcționarea atelierelor de brutărie
precum și pentru prepararea și vânzarea
pâinii și produselor de brutărie pe teri-
torul Municipiului Cluj.**

CAP. I.

Dispoziții generale.

ART. 1. Toți brutarii precum și fabricanții și
negustorii de pâine și produse de brutărie pe terito-
riul Municipiului Cluj sunt obligați a se conforma
prescripțiilor prezentului Regulament, întocmit în baza
art. 344 lit. n) din Legea Sanitară și de Ocrotire
(Mon. Of. No. 140 din 22 Iunie 1935) combinat cu
art. 15 lit. f) art. 45 lit. a) și art. 44, 47, 50—52 din
Legea Administrativă (Mon. Of. No. 187 din 14 August
1938), sub sancțiunile prevăzute de acest Regulament.

CAP. II.

Fabrici de pâine și ateliere de brutărie.

ART. 2. Fabricarea pâinii și produselor de bru-
tărie se face în fabrici de pâine și ateliere de brutărie.
Localurile acestora vor trebui să îndeplinească
următoarele condițiuni:

a) Incăperi: 1) Fabricile de pâine vor consta
din cel puțin 5 încăperi și anume: depozitul de făină,
atelierul propriu zis (pentru prelucrarea aluatului), în-
căperea cuptoarelor, magazia de pâine și garderoba
personalului, prevăzută cu dușuri.

2) Atelierele de brutărie sunt de două feluri:
mari și mici.

Se consideră ateliere mari acelea în cari se pre-
lucrează mai mult decât 1000 kgr. făină pe zi, iar
mici acelea în cari se prelucrează mai puțin.

Atelierele mari vor respecta condițiile ce se im-
pun fabricilor în privința numărului încăperilor. Ate-
lierele mici pot funcționa cu un număr mai mic de în-
căperi, numărul acestora fiind determinat de autori-

tățile sanitare municipale în proporția numărului de
lucrători întrebuințați și a capacității de producție.

b) Fabriciile de pâine și atelierele de brutărie
nu pot fi instalate în subsoluri decât în conformitate
cu prevederile art. 113—115 din Regulamentul de
construcții și alinieri al Municipiului.

Atelierele instalate în subsoluri vor fi prevăzute
cu ventilatoare.

c) Atelierul propriu zis și camera cuptorului vor
avea o înălțime de cel puțin 3 m. și un spațiu astfel
încât fiecare lucrător să dispună de cel puțin 15 m³ aer.

d) Fabricile de pâine și atelierele de brutărie
vor fi prevăzute cu ferestre suficiente și mari încât
să se asigure o lumină naturală și o aerisire potrivită.

e) Incăperile vor avea pardoseala de beton sau
material similar, așa încât să se evite penetrația ume-
zelii din pământ și să se asigure o spălare lesnicioasă.

f) Pereții camerei de frământare vor fi căptușiți
cu faianță sau trași în ulei până la o înălțime de
1.50 m. și vor fi spălați regulat. Partea vâruită a pe-
reților va fi reînaltă cel puțin trimestrial.

g) Nici una din încăperile brutăriilor nu poate
avea legătură directă cu closetul.

h) Este strict interzisă ținerea în încăperile fab-
ricilor de pâine și atelierelor de brutărie a animalelor
(câini, pisici, etc.)

ART. 3. Orice nouă construcție de fabrică de
pâine sau de atelier de brutărie se va ridica numai
în conformitate cu dispozițiunile regulamentului de
construcții și alinieri al Municipiului, precum și cu sa-
tisfacerea cerințelor prezentului Regulament.

Autorizația de funcționare a oricărui atelier se
va da numai după ce se va constata de către Comisia
permanentă a Consiliului de igienă, că prevederile
Regulamentelor au fost întru totul îndeplinite.

ART. 4. Fabricile de pâine și atelierele de bru-
tărie în funcțiune nu pot fi întrebuințate pentru ope-
rațiuni străine de fabricarea și manipularea pâinii. Ele
nu pot servi ca locuințe, dormitoare, spălătorii, etc.

Deasemenia este interzisă pastrarea sau depo-
zitatea, chiar și temporară, în atelierul de brutărie, a
oricărui obiecte sau materiale străine de fabricația
pâinii.

ART. 5. Toate fabricile de pâine și atelierelor de brutărie pe teritoriul Municipiului vor întrebuința pentru toate nevoile lor apă dela rețeaua publică. Excepție fac numai atelierelor existente la punerea în vigoare a prezentului Regulament în străzile fără rețea publică și numai până la introducerea acesteia.

ART. 6. Fiecare fabrică de pâine sau atelier de brutărie va avea instalată în interiorul localului o sonerie dela poartă.

ART. 7. Curtea fabricii de pâine sau atelierului de brutărie va fi menținută în perfectă stare de curățenie, în care scop se va pava cu asfalt, beton sau piatră, după hotărârea primăriei.

Depozitarea gunoului în curte este interzisă; el trebuie să fie îndepărtat zilnic.

ART. 8. Grajdurile fabricilor de pâine și atelierelor de brutărie vor fi construite în conformitate cu prevederile Regulamentului de construcții și alinieri al Municipiului Cluj.

Ele vor fi întreținute continuu în perfectă stare de curățenie.

ART. 9. Closetele fabricilor de pâine și atelierelor de brutărie vor fi construite în conformitate cu prescripțiile Regulamentului de construcții și alinieri al Municipiului. Ele vor fi întreținute în perfectă curățenie.

Hârtia igienică este obligatorie.

CAP. III.

Igiena atelierelor.

ART. 10. Fiecare fabrică de pâine și atelier de brutărie va fi menținut în permanență curat prin spălarea pardoselei cu apă.

ART. 11. Toate încăperile fabricii de pâine sau atelierului de brutărie vor fi ferite de accesul muștelor și altor insecte.

Proprietarii atelierelor în care se vor găsi muște care denotă neglijență și murdărie sunt contravenienți, ei se vor pedepsi conform prezentului Regulament.

Stărpirea muștelor și insectelor cu otravă este interzisă.

ART. 12. Fiecare fabrică de pâine sau atelier de brutărie va fi prevăzut cu cuvetă pentru spălătul mâinilor personalului, cu săpun, cu perie și prosoape albe, câte unul de fiecare lucrător. Prosoapele se vor prăji de câte ori nevoia o cere, dar cel puțin săptămânal.

Ele pot fi ținute și legate la șorțul lucrătorului.

În toate atelierelor se vor găsi, la loc potrivit, scuiptoarele care se vor curăți zilnic.

ART. 13. În localul fabricii de pâine sau atelierului de brutărie vor exista dulapuri speciale, bine închise, pentru păstrarea hainelor lucrătorilor. Hainele nu vor putea fi păstrate decât exclusiv în aceste dulapuri.

Aceste dulapuri vor fi instalate pe cât posibil în camera dușurilor.

ART. 14. Cuptoarele, covețele de framântat și mesele, coșurile, vasele pentru dospit, mașinile de framântat, mașinile de împărțit aluatul, cântarele, câmile de apă, periile, sitele, grătile și scândurile pe cari se scoate pâinea din cuptor, lăzile pentru dospire, etaje-

rele pentru păstrarea pâinii precum și toate celelalte mașini și unelte întrebuințate în industria de brutărie, vor fi menținute într-o permanentă și desăvârșită curățenie. Fiecare mașină sau unealtă va fi întrebuințată exclusiv pentru scopul căruia este destinată iar în timpul când nu se întrebuințează vor fi păstrate în loc potrivit, ferite de praf și murdărie.

ART. 15. Pânzele din lăzile pentru dospire vor fi din țesătură albă și vor fi menținute curate. Ele se vor prăji cel puțin odată pe săptămână.

Pânzele rupte sau găurite nu pot fi întrebuințate.

Iuta de saci nu poate fi întrebuințată la confecționarea acestor pânze.

ART. 16. Utilajul fabricilor de pâine și atelierelor de brutărie va fi potrivit destinației și uzului comun.

Acest utilaj nu poate fi întrebuințat decât în interiorul atelierului sau fabricii de brutărie. Nu se admite depozitarea uneltelor de brutărie, nici macar temporar, în curte, șopron, etc.

Deasemenea nici una din operațiunile de brutărie nu se poate efectua în afara atelierului (în curte, sub șopron, etc.) în afară de cazul când natura preparatului cere în mod imperios ca operația de fermentare să se facă în aer liber, aceasta însă cu respectarea condițiilor elementare de igienă.

CAP. IV.

Personalul.

ART. 17. În industria de brutărie se vor întrebuința numai personal admis de Legea meseriilor.

ART. 18. Personalul întrebuințat în întreprinderile de brutărie va fi pe deplin sănătos.

Orice angajare de personal în întreprinderile de brutărie se poate face numai după o prealabilă vizită medicală oficială. Persoanele atinse de boli contagioase și respingătoare nu vor putea fi utilizate în industria de brutărie.

În fiecare an, cel puțin odată, personalul fiecărei fabrici de pâine sau atelier de brutărie va fi prezentat de către Serviciul Sanitar al Municipiului la Laboratorul de Igienă pentru a se descoperi eventualii purtători de germeni. Analiza sângelui și examinarea radiologică este obligatorie odată pe an.

Patronul este obligat a anunța la Casa de Asigurări Sociale toate cazurile de boală ale personalului ce întrebuințează.

Personalul găsit cu ocazia inspecțiilor că nu corespunde cerințelor sanitare va fi înlăturat iar patronului i se vor aplica sancțiunile prevăzute de prezentul regulament.

ART. 19. În timpul lucrului personalul întrebuințat în întreprinderile de brutărie va purta următoarea îmbrăcăminte: pantaloni, șorț cu piept, pantofi și beretă, toate de culoare albă.

Lucrătorii dela cuptoare pot întrebuința și haine bleumarin.

Îmbrăcăminte va fi menținută în permanență în stare de perfectă curățenie și va fi schimbată după necesitate și cel puțin de două ori pe săptămână.

Este interzis a se lucra fără îmbrăcăminte completă.

ART. 20. Personalul care lucrează în industria de brutărie va respecta întocmai următoarele percepse igienice:

a) își va îngriji bine fața și mâinile, va observa ca acestea să-i fie ferite de leziuni deschise, iar când acestea s'ar produce vor fi izolate cu plastru iar degetele cu toc de cauciuc.

b) unghiile degetelor vor fi curățate și tăiate scurt.

c) înainte de începerea lucrului de brutărie lucrătorul își va spăla mâinile cu multă apă, săpun și perie de mâini. Înainte de orice operație asupra aluatului sau asupra pâinii lucrătorul își va spăla mâinile.

Patronul este obligat a veghea personal la îndeplinirea acestui percept de igienă.

d) Scuripatul pe pardosea este interzis.

e) Fumatul este strict interzis în timpul lucrului. El nu este permis decât în camera cuptorului și anume în timpul repausului.

f) În caz de guturai lucrătorul nu va putea fi întrebuințat la prelucrarea aluatului.

g) Se vor respecta cu strictețe orice alte reguli de igienă uzuală.

Percepsele igienice dela acest articol vor fi afișate în fiecare brutărie.

ART. 21. Este interzisă șederea sau culcarea pe mesele de lucru. pe sacii cu făină, pe scândurile de aluat, etc.

În ateliere se vor găsi bănci sau scaune în număr suficient pentru odihna personalului.

ART. 22. Patronul este obligat să îngrijească pentru ca fiecare lucrător să facă cel puțin de două ori pe săptămână baie.

CAP. V.

Materiale prime.

ART. 23. Materialele prime întrebuințate la prepararea pâinii precum și materialele auxiliare (ulei, etc.) vor fi de bună calitate și vor îndeplini toate condițiile impuse de Regulamentul pentru controlul alimentelor, băuturilor și obiectelor uzuale în vigoare, precum și cele impuse prin prezentul Regulament.

Simpla deținere, sub orice titlu, în atelierul de brutărie sau în interiorul fabricii de pâine, a materialelor ce nu corespund regulamentelor menționate, constituie contravenție.

De calitatea materialelor întrebuințate la prepararea pâinii brutarul este răspunzător indiferent de răspunderea eventuală a celor cari i-au furnizat aceste materiale, ca morari, lăptari, fabricanți de drojdie, etc.

ART. 24. Sub denumirea de »făină« se va înțelege totdeauna produsul obținut prin măcinarea grâului curățit. Făina va forma un produs industrialmente curat.

ART. 25. Brutarii nu vor putea cumpăra făina și alte produse ale morarului decât sub numele felului de cereale din care provin (de grâu, de secară, etc.) și cu desemnarea calității, conform obiceiurilor sau ordonanțelor în vigoare.

Este oprit a se pune în comerț sub simpla denumire de făina, produsul de măcinare a altor cereale decât grâul.

Amestecurile produselor de măcinare dela diverse cereale și leguminoase trebuie să fie denumite ca atare cu indicația materiilor prime întrebuințate.

ART. 26. Este oprit a se întrebuința la prepararea pâinii făină alterată, descompusă, devenită rân-cedă, atacată de paraziți vegetali sau animali, sau care conține făină sau particule din semințe străine, făină, provenită dela semințe bolnave sau atinse de boale parazitare.

Este oprit a se întrebuința la prepararea pâinii făină căreia i s'au adăugat substanțe minerale fie în scop de a-i mări greutatea, fie în scop de a o înălbi (azuragiu), de a-i îndrepta sau ascunde unele defecte.

Este oprit a se întrebuința la prepararea pâinii făină înălbită prin procedee chimice.

Făina cerealelor nu trebuie să conțină apă și aciditate decât în proporțiile următoare: apa să nu treacă peste 13%, iar aciditatea, determinată prin metoda cu alcool, nu trebuie să fie mai mare decât 1.5 grade (cc soluție NaOH pentru 100 gr.) pentru făina albă și 2.5 grade pentru făina neagră sau pentru cea integrală.

ART. 27. Calitatea făinei se apreciază după proporția de cenușă a făinei, în conformitate cu tabela lui Vedrödi:

No. 0,	conține cenușă dela	0.24—0.34%
No. 1,	„ „ „	0.35—0.39%
No. 2,	„ „ „	0.40—0.43%
No. 3,	„ „ „	0.44—0.52%
No. 4,	„ „ „	0.53—0.60%
No. 5,	„ „ „	0.61—0.70%
No. 6,	„ „ „	0.71—1.16%

În art. 25 din prezentul regulament ca și în altele analoage se va înțelege prin denumirea de făină albă făinurile No. 0 — No. 3 inclusiv, iar sub denumirea de făină neagră făinurile No. 4 — No. 6.

ART. 28. Este oprit a se întrebuința la fabricarea pâinii o făină care are mai puțin de 24% gluten de bună calitate: ușor aglomerabil, de culoare galben — deschisă, fără miros, omogen, foarte elastic și tenace.

Făinurile cu mai puțin de 24% gluten nu vor putea fi întrebuințate decât după amestecare cu făinuri cari au o proporție superioară de gluten, pentru a se realiza o bună panificare.

ART. 29. Făinurile speciale vor corespunde denumirii sub care se comercializează precum și regulamentului pentru controlul alimentelor.

ART. 30. Făina va fi depozitată în camera de depozit sau în locul ce i-a fost destinat prin autorizația de funcționare. Ea nu va putea fi păstrată nici măcar temporar în curte, coridor, sub șopron, etc.

Locul pentru depozitare va fi întreținut în perfectă stare de curățenie, va fi bine aerisit și uscat.

ART. 31. Fermentii naturali (drojdia) și fermentii artificiali (praluri pentru brutărie) întrebuințați la prepararea pâinii trebuie să îndeplinească prescripțiile prezentului Regulament, iar dacă sunt specialități trebuie să fi obținut aprobarea Ministerului Sănătății pentru comercializare.

Se admite prepararea pâinii cu aluatul precum și prepararea cu hemei.

Prepararea și conservarea acestora se va face în perfectă curățenie.

ART. 32. Drojdiile sunt fermenții alcoolici cari au produs în mod industrial spiritul sau berea.

Se admite întrebuințarea la prepararea pâinii numai a drojdiilor curate de spirt sau a drojdiilor curate de bere. Amestecurile acestora nu sunt permise.

Este interzis a se întrebuința la prepararea pâinii drojdii stricate sau discompuse, sau drojdii cărora li s'a adăugat vre-o substanță străină sau conservatoare.

ART. 33. Drojdia presată trebuie să fie proaspătă și să aibă puterea de fermentație, determinată după metoda lui Hajduck, de cel puțin 250 cm³ după prima jumătate de oră și 300 după a treia jumătate de oră.

Să nu conțină mai mult de 75% apă iar aciditatea să fie cel mult 5 cm³ soluție n NaOH pentru 10 gr. drojdie.

Brutarii își vor procura numai drojdii aduse în comerț sub forma de bucăți paralelipipedice învelite în hârtie de pergament, pe care va fi imprimată eticheta ce va purta numele și locuința fabricantului; la drojdiile de spirt va purta inscripția: »drojdie de spirt« scrisă pe fond alb cu litere latine roșii de 7 mm. mărime, iar la drojdiile de bere va purta inscripția: »drojdie de bere« scrisă pe fond alb cu litere negre.

ART. 34. Fermenții artificiali (prafuri pentru brutărie) sunt preparatele întrebuințate pentru a face să crească pasta și a o aduce în stare spongioasă prin degajarea acidului carbonic, fără a fi nevoie să se mai adauge drojdia.

Prafurile pentru brutărie nu pot conține săruri de amoniu (cu excepția carbonatului de amoniu), combinațiuni de aluminiu, sulfați, acid oxalic, săpun, substanțe minerale inerte, ca argila, creta, fosfați insolubili, nisip, metale toxice, etc.

Principalele substanțe întrebuințate pentru prepararea lor sunt: bicarbonat de sodiu, carbonat de potasiu, carbonat de amoniu, singure sau amestecate cu: fosfat acid de calciu, bitartrat de potasiu, acid tartric, acid citric.

Ele pot să conțină făină și amidon.

ART. 35. Laptele, untul, uleiurile alimentare, ouăle, zahărul, mirodeniile, precum și toate celelalte accesorii întrebuințate în industria de brutărie vor fi de bună calitate și vor îndeplini prescripțiile Regulamentului pentru controlul alimentelor.

ART. 36. Sarea de bucătărie întrebuințată în industria de brutărie provine din sarea gemă și saline.

Sarea de bucătărie nu trebuie să conțină mai mult de 8% apă, să fie complet solubilă în apă, soluția rămânând limpede și să nu aibă miros. Sărurile de calciu, exprimate în sulfat și cele de magneziu, exprimate în cloruri, să nu treacă de 1%.

ART. 37. Drojdia și untul vor fi păstrate în cutie specială, ținută în loc răcoros și învelite în ambalajul lor original.

Laptele va fi păstrat la rece în vase speciale, curate și bine închise.

CAP. VI.

Fabricația pâinii. Păstrarea ei.

ART. 38. Fiecare atelier de brutărie sau fabrica de pâine va avea cel puțin un ceas de perete atârnat la loc potrivit.

ART. 39. Este strict oprit a se întrebuința la fabricarea pâinii făină necernută.

Cernerea se va face prin site de mărime potrivită cu cantitatea de făină ce se cerne și având un ochiu de cel mult 1 mm² (No. 26).

Pentru orice impurități sau corpuri străine ce s'ar găsi în pâine proprietarul brutăriei este răspunzător, chiar dacă impuritățile sau corpurile străine provin dela moară, din sare, din lapte, etc.

ART. 40. În fiecare atelier se va afișa orarul de fabricație. Acesta va indica în mod amănunțit ora la care se efectuează diferitele operațiuni ale fabricării pâinii, dimpreună cu durata aproximativă a operațiunii.

Fiecare lucrător va observa cu strictețe regulile și orarul de fabricație al atelierului.

Pentru respectarea orarului de fabricație este răspunzător proprietarul atelierului, dar în cazul de vinovăție personală a lucrătorului în afară de proprietar va fi sancționat și lucrătorul.

Abateri justificate și reclamate de tehnica de fabricație se pot admite, dacă pâinea rezultată este corăspunzătoare prevederilor prezentului regulament.

ART. 41. Toate materialele prime cari concurează la prepararea pâinii vor fi potrivit dozate și toate operațiunile de prelucrare vor fi curat efectuate, pe lângă o strictă respectare a condițiunilor tehnice cari asigură obținerea unui produs superior.

Diferitele făinuri ce se utilizează împreună se vor amesteca bine înainte de luare în lucru, pentru a se omogeniza perfect amestecul.

Temperatura apei la prepararea plămadelii și aluatului, timpul de dospire, temperatura cuptorului, timpul de coacere etc. toate vor fi potrivite cu natura materialului ce se lucrează precum și cu felul și cu forma produsului dorit.

Se va evita atât dospirea incompletă cât și supradospirea aluatului, scoaterea necoaptă a pâinii din cuptor sau arderea acesteia.

Frământarea aluatului va fi conștiincios efectuată, așa încât în pâine să nu rămână cocoloașe de făină, bucăți de sare, etc.

La ungerea vaselor în care se așează aluatul rupt pentru dospit nu se va întrebuința prea mult ulei, pentru a se evita dungile uleioase în pâine. La punerea pe lopată a aluatului se va evita înglobarea de făină în aluat.

ART. 42. Atelierele mari de brutărie și fabricile de pâine vor fi obligate ca în decurs de 6 luni dela punerea în vigoare a prezentului Regulament să înlocuiască complet frământarea cu mâna prin frământarea cu mașina.

ART. 43. Încălzirea cuptorului se face cu electricitate, cu gaz cu păcură sau cu lemne.

La încălzirea cu păcură mecanismul injectorului va fi astfel încât să asigure o închidere ermetică și să evite scurgerea păcurii pe gura cuptorului sau pe pardosea.

La încălzirea cu lemne, după ardere cuptorul se va mătura bine cu cenușă.

ART. 44. Scoaterea pâinii coapte se va face numai pe scânduri sau grătare de lemn speciale. Acestea vor fi menținute în stare curată și nu se vor întrebuința pentru alte scopuri.

Este strict interzisă scoaterea pâinii pe pardosea, sub sancțiunea închiderii atelierului sau fabricii de pâine.

ART. 45. Pâinea se va păstra pe polițe din lemn curat, nevopsite în interior, iar dacă păstrarea se face, în atelier sau magazia de pâine a atelierului, pentru desfacere, polițele vor fi închise cu uși provăzute cu sită de sârmă.

Așezarea pâinii una peste alta nu se admite.

CAP. VII.

Caracterele pâinii.

ART. 46. Sub denumirea de pâine se înțelege produsul de coacere a unei paste obținute prin frământarea făinei cu apă și sare, supusă în prealabil influenței agenților capabili de a o face să crească (maia, drojdie, sau fermenți artificiali).

Pâinea fabricată din alte făinuri decât făina de grâu sau din amestecuri va purta numele făinei sau amestecului întrebuintat. Aceasta se va indica printr-o etichetă lipită pe fiecare pâine.

ART. 47. Pâinea trebuie să fie bine panificată, miezul să prezinte pori omogeni în toată masa lui, să nu prezinte escavațiuni mari, bulgări de făină, sau bucăți de pâine veche, coaja să fie omogenă, să nu fie arsă, miezul să fie bine copt.

Este oprit a se pune în consumație publică pâinea ce nu întrunește condițiunile arătate mai sus, sau care conține substanțe minerale ca alaun, sulfat de cupru, sau de zinc, adăugate făinei sau aluatului în scop de a înlesni panificarea, pâine alterată, mucegăită, acră, descompusă.

Incorporarea de cartofi sau lapte trebuie declarată prin mici etichete lipite pe fiecare pâine.

ART. 48. Pâinea va conține cel mult 40 % apă, substanțe minerale cel mult 1 % pentru pâinea de făină de grâu și 2 % pentru pâinea de secară, raportate aceste cantități la pâinea fără apă și fără clorură de sodiu. Aciditatea nu va trece de 10 grade dacă se moaie 50 gr. miez de pâine în 200 cm. apă caldă, se agită bine și se lasă în repaus o oră, se complexează cu apă distilată la 250 cm. se titrează într-o parte alicotă cu soluție n NaOH în prezență de fenolftaleină și se raportează la 100 gr.

ART. 49. După gradul de aciditate pâinea se clasifică precum urmează:

Aciditate de 2—4 grade: pâine dulce preparată cu drojdie.

Aciditate de 4—6 grade: pâine acră preparată cu aluătel.

Aciditate de 7—10 grade: pâine foarte acră, preparată cu aluătel.

ART. 50. Se interzice aducerea în comerț sau simpla deținere în magazia de pâine sau locul de desfacere a exemplarelor la cari defectele de preparare, dospire sau coacere apar în mod vizibil prin: forma necrescută sau căzută, coaja plesnită, ieșituri laterale din miez plesnit sau deslipit de coaja, inel sau dungi de apă, „slanina” lângă coaja, etc.

Se interzice deasemenea a se aduce în comerț pâinea defectată, de pe urma unei proaste păstrări

după scoaterea din cuptor (pâine turtită prin îndesare) sau în orice alt mod.

ART. 51. Pâinea admisă pe teritoriul Municipiului Cluj se standardizează din punctul de vedere al calității în felul următor:

a) *Pâinea franzelă*, preparată din făină no. 0. Aceasta va avea o cenușă de maximum 0.35 % raportată la pâinea fără apă și fără clorură de sodiu.

b) *Pâinea albă*, preparată din făină No. 0 și No. 4 în părți egale sau dintr'un amestec echivalent. Cenușa ei va fi de maximum 0.50 % raportată la pâinea fără apă și fără clorură de sodiu.

c) *Pâinea semi albă*, preparată din făină No. 4 și No. 5 în părți egale sau dintr'un amestec echivalent. Cenușa ei va fi de maximum 0.67 % raportată la pâinea fără apă și fără clorură de sodiu.

d) *Pâinea neagră*, preparată din făină No. 5 și No. 6 în părți egale sau dintr'un amestec echivalent. Va avea o cenușă de maximum 1 % raportată la pâinea fără apă și fără clorură de sodiu.

Este interzis a se prepara pentru comerț pâine care să contravină cerințelor de mai sus în ce privește calitatea pâinii.

În ordonanțele de fixare a prețurilor diferitele feluri de pâine trebuiesc înțelese așa după cum sunt definite în acest articol.

ART. 52. Fiecare pâine destinată pentru comerț va purta o etichetă tipărită indicând calitatea pâinii precum și numele celui ce o fabricat-o.

Este oprit a se aduce în comerț sau a se deține în prăvălii sau magazinei pâine care nu poartă însemnările de mai sus.

ART. 53. Din punctul de vedere al mărimii și formatului se admit două feluri de pâini:

a) *pâine mare* zisă *de casă*, în format rotund și având o greutate de maximum 4 kgr. bucata. Aceasta este destinată vânzării cu kilogramul. Detailistul va vinde această pâine în așa fel încât porțiunea ce-i rămâne să păstreze eticheta fabricantului.

b) *pâinea mică* zisă de brutărie, în format lungăreț sau rotund având greutatea exactă de 1/4, 1/2, 1 și 2 kgr. bucata, fără nici o toleranță.

Fabricile de pâine și atelierile mari sunt obligate sub sancțiunea închiderii, să fabrice pâine în toate greutatețile indicate în acest articol, în cantitate suficientă.

ART. 54. Pâinea de gluten și făină de gluten trebuie să conțină maximum 25 % substanțe zaharate și zaharifigabile și cel puțin 60 % gluten, raportat la produsul uscat.

ART. 55. Cornurile de toate felurile și franzelele cu lapte ce se aduc în consumație pe teritoriul Municipiului vor avea greutatea de 50 grame. Ele se vor prepara cu lapte, unt și zahăr în așa fel încât să conțină cel puțin 7 % grăsime și cel mult 25 % apă.

CAP. VIII.

Trans. ortul pâinii.

ART. 56. Transportul pâinii și al celorlalte produse de brutărie se va face numai în trăsuri, automobile sau în coșuri speciale, amenajate în acest scop.

Trasurile și automobilele vor avea în pereții laterali și compartimentul destinat pentru transportul pâinii și a produselor de brutărie două deschizături de cel puțin 50/50 cm. prevăzute cu sită deasă de sârmă pentru asigurarea ventilației. În interiorul compartimentului produsele ce se transportă se vor așeza pe polițe de lemn curate, nevopsite.

Nu se admite îngrămădirea pâinilor una peste alta, deasemenia nu se admite transportul pâinii pe acoperișul vehiculelor.

Compartimentul destinat transportului produselor de brutărie va fi în așa fel amenajat încât să nu permită urcarea și intrarea persoanelor în el.

Nu se admite transportul altor produse decât cele de brutărie cu aceste vehicule.

ART. 57. Toate vehiculele pentru transportul pâinii vor purta pe ele în mod vizibil numele și adresa firmei căreia aparțin și ale cărei produse le distribuie.

ART. 58. Persoana care distribuie pâinea va fi sănătoasă și în stare de curățenie ireproșabilă. Ea va purta un șorț alb curat. Va respecta toate regulile de igienă specificate în art. 20 din prezentul regulament.

ART. 59. Transportul pâinii și produselor de brutărie se admite și în coșuri.

Coșurile vor fi confecționate din nuiele sau din material asemănător și vor fi acoperite cu capac sau alt material impermeabil. Acoperișul va fi făcut în așa fel încât cuprinzând marginea coșului să nu permită pătrunderea apei pe timp de ploaie. Coșurile vor avea fundul impermeabil și prevăzute cu două lețuri de lemn de o grosime de cel puțin 4 cm. pentru a nu atinge direct pământul.

CAP. IX.

Desfacerea în detal a pâinii.

ART. 60. Pâinea se vinde în prăvălii de pâine, în bodegi și bacanii.

În toate aceste localuri pâinea se va ține în dulapuri special amenajate, prevăzute cu uși cu pânză de sârmă, pentru a împiedeca accesul muștelor și altor insecte și pentru a asigura în același timp o bună ventilație, necesară conservării igienei a pâinii.

ART. 61. Este interzis vânzătorului în detal de a primi spre vânzare și de a vinde pâine la care apar în mod vizibil următoarele defecte exterioare:

- 1) formă neregulată sau turtită,
- 2) pâine necrescută,
- 3) coaja plesnită,
- 4) ieșituri laterale de miez,
- 5) culoare alba, ce trădează pâinea necoaptă.

Deasemenia este interzis de a pune în vânzare pâine care are miezul plesnit sau deslipit de coaja, pori neomogeni sau escavațiuni mari în miez, înel sau dungii de apă în miez, «slanina» lângă coaja, impurități de orice fel, bulgari de faina sau bucați de pâine veche în miez, sau care este în mod vadit insuficient coaptă.

Vânzătorul detașist care va contraveni acestor dispozițiuni va fi sancționat, independent de sancțiunile ce se vor aplica fabricantului pâinii.

ART. 62. Comerțul ambulant cu produse de brutărie se autorizează numai dacă se face în coșuri special amenajate pentru acest scop.

Ele vor fi confecționate ca și coșurile de transport și se vor ține mereu închise cu capac transparent. Se vor deschide numai la servirea clientului.

Toate coșurile folosite pentru comerțul ambulant vor purta pe ele inscripția vizibilă cu numele și adresa firmei care a preparat produsele.

Vânzătorii ambulanți vor fi îmbrăcați cu șorț alb curat și vor avea mâinile curate, cu unghiile tăiate scurt. Deasemenia îmbrăcămintea și curățenia corporală vor fi ireproșabile.

Încercarea pâinii prin pipăire de către consumator este interzisă.

ART. 63. Primăria va putea înființa magazine municipale pentru desfacerea pâinii în orice loc pe teritoriul Municipiului.

Primăria Municipiului va putea refuza să desfacă în aceste magazine pâinea fabricată de brutării cari au contravenit prevederilor prezentului regulament.

CAP. X.

Control, contravenții, sancțiuni.

ART. 64. Au dreptul de a controla executarea tuturor prevederilor prezentului Regulament: Primarul Municipiului și cei delegați de dânsul în conformitate cu art. 18 din Legea Administrativă, Inspectorul General Sanitar, Medicul șef al Municipiului, medicii oficiali din Cluj și chimiștii Laboratorului Regional de Igienă și ai Laboratorului Municipal.

Au dreptul de a face același control și agenții sanitari, precum și funcționarii Primăriei cu delegație specială, însă numai cu titlu informativ, raportând imediat observațiile lor.

ART. 65. Controlul pâinii și al aplicării dispozițiilor din prezentul Regulament se face prin inspecțiuni, încheindu-se procese verbale de constatare, prin examinări făcute la fața locului și consemnate în procese verbale, sau prin luare de probe pentru analiză.

ART. 66. Când controlul s'a făcut cu ridicarea de probe, procesul verbal împreună cu probelă se vor înainta direct și urgent Laboratorului Municipal de chimie sau Laboratorului Regional de Igienă pentru analiză.

Dacă prin inspecțiile efectuate sau din examinarea de către laborator a probelor recoltate se constată vre-o abatere dela dispozițiile prezentului Regulament, procesul verbal de inspecție și constatare dimpreună cu buletinul de analiză, care trebuie să conțină datele analitice ce se cred necesare și concluziile la cari se ajunge în baza acestora, precum și actul de dare în judecată a celui vinovat se vor înainta autorității Sanitare Superioare celui ce a efectuat controlul. Autoritatea sanitară superioară va da curs procedurii prevăzute în art. 25 și urm. din Regulamentul pentru controlul alimentelor, băuturilor și obiectelor uzuale.

Dacă controlul și constatarea se face de către Primar sau persoanele delegate de dânsul, în conformitate cu art. 16 și 50 din Legea Administrativă, atunci se va urma procedura prevăzută la art. 51 al Legii Administrative.

ART. 67. Orice abatere dela prescripțiunile art. 6, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 38, 40, 42, 43, 56, 57, 28, 59, 60 și 62 constituind contravenție înliintată prin prezentul Regulament, se sancționează conform dispozițiunilor art. 24 Cod Penal punct. 2, cu amendă penală dela 50—1500 Lei.

ART. 68. Orice abatere dela prevederile art. 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 39, 41, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55 și 61 din prezentul Regulament constituind contravenție la art. 332 din Legea Sanitară și de ocrotire din 22 Iunie 1935, se sancționează conform dispozițiunilor art. 337 din Legea Sanitară cu amendă penală dela 1000—5000 Lei dacă contravenția s'a comis din neglijență și dela 2000—20.000 Lei dacă contravenția s'a comis cu bună știință.

ART. 69. Abaterile dela prevederile art. 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10 și 14, din prezentul Regulament constituind contravenții la art. 309 din Legea Sanitară și de Ocrotire din 22 Iunie 1935, se sancționează conform dispozițiunilor art. 311 din Legea sanitară, cu amendă penală dela 100 la 10.000 Lei.

ART. 70. In cazul când una din persoanele supuse prezentului Regulament, fiind condamnată definitiv pentru o contravenție intenționată a mai săvârșit în curs de 12 luni dela pronunțarea hotărârii condamnatoare, chiar dacă nu a executat pedeapsa, o nouă contravenție identică, se pedepsește cu indoitul maximului amenzii prescrisă de prezentul Regulament pentru acea contravenție (Cod Penal art. 118).

Dacă contravenientul săvârșește o a doua recidivă pentru contravenție identică, se va închide localul dela o zi la una lună (art. 84 Cod Penal).

ART. 71. Dacă proprietarul unei fabrici de pâine sau atelier de brutărie refuză să execute îndreptările ce i-au fost prescrise de organele însărcinate cu controlul, și dacă cauzele de insalubritate periclitează sănătatea publică, fabrica sau atelierul se va închide.

In cazul când interesul public cere ca fabrica sau atelierul să continue a funcționa, Primăria Municipiului va putea dispune și efectua lucrările de îndreptare în contul proprietarului.

ART. 72. Deciziunile prin care se aplică celor contravenienți sancțiunile se comunică, pe lângă luare de dovadă direct de către Serviciul Sanitar al Municipiului, sau autoritatea sanitară superioară care le emite, direct celor interesați, iar aceștia le pot ataca cu apel care se va depune în termen de 15 zile dela comunicare la același serviciu. Acesta este obligat să înainteze apelul de îndată Tribunalului pentru judecare (A se vedea dispozițiunile art. 345 din Legea Sanitară și art. 395 și urm. din Regulamentul pentru controlul alimentelor).

ART. 73. Amenzile pronunțate alimentează Fondul Sanitar al Municipiului Cluj. Ele se încasează potrivit legii de urmărire a veniturilor statului. In caz de neplată amenda se va transforma în închisoare socotindu-se 50 lei ziua.

CAP. XI.

Dispoziții finale.

ART. 74. In timp de 90 de zile dela intrarea în vigoare a prezentului Regulament toate fabricile de

pâine și atelierele de brutărie își vor viza autorizațiile de funcționare, punându-se în concordanță cu prevederile prezentului regulament.

Vizarea autorizațiilor se va face fără perceperea vreunei taxe.

Pentru brutăriile și fabricile de pâine existente și corăspunzătoare din punct de vedere sanitar punerea în concordanță cu prevederile prezentului Regulament a încăperilor localului se va face în termen de un an dela punerea în aplicare a prezentului Regulament.

Contravenienții la dispozițiunile acestui articol se vor pedepsi conform art. 67 din prezentul Regulament.

ART. 75. Prezentul Regulament intră în vigoare după aprobarea lui de către Ținutul Someș, ca autoritate tutelară, pe ziua publicării lui în Buletinul Oficial al Municipiului Cluj.

Cluj, la 28 Iulie 1939.

Primar : ss. Dr. S. BORNEMISA Secretar general : ss. Dr. V. POP

Șeful Serviciului Sanitar, ss. Dr. PETRE VLAD

ROMÂNIA. ȚINUTUL SOMEȘ
Serviciul Adm. Locale
No. 4367—1940.

D-sale D-lui

PRIMAR AL MUNICIPIULUI CLUJ

In referire la raportul Dvs. Nr. 1276 din 6 Februarie 1940, alăturat, avem onoare a Vă trimite 2 exemplare din deciziunea noastră prin care am aprobat regulamentul întocmit de acea primărie cu titlul: »Regulamentul pentru funcționarea atelierelor de brutărie precum și pentru prepararea și vânzarea pâinii și produselor de brutărie pe teritoriul municipiului Cluj».

Sănătate!

Cluj, la 23 Februarie 1940.

p. Rezident Regal,
ss. VICTOR HODOR

p. Șeful Serviciului,
INDESCIFRABIL

ȚINUTUL SOMEȘ.

Serv. Adm. Locale.

Nr. 4367—940.

Noi Rezidentul Regal al Ținutului Someș,

Având în vedere deciziunea Nr. 45010—1939 a Primăriei municipiului Cluj, prin care, după ce se ia act de ordinul Ținutului Someș cu Nr. 35535 din 10 Noembrie 1939, ordin prin care s'a dispus să se facă unele modificări proiectului de regulament pentru funcționarea atelierelor de brutărie precum și pentru pre-

pararea și vânzarea pâinii și produselor de brutărie pe teritoriul Municipiului Cluj, prezentat pentru aprobare cu raportul Nr. 16905—939, se dispune întocmirea regulamentului cu modificările propuse a se face prin ordinul nostru citat,

Având în vedere că, noul proiect de regulament a stat afișat pe tabla de afișare dela 30 Noemvrie 1939, până la 16 Decemvrie 1939, și în intervalul acesta de timp nu s'a înaintat nici un apel sau contestație,

Având în vedere avizul Serviciului Contencios al Ținutului, din care rezultă că prezentul regulament este conform legilor și regulamentelor în vigoare,

În baza dispozițiilor articolului 44 alin. 2 și 192 din Legea Administrativă,

DECIDEM

Art. I. Aprobăm »Regulamentul pentru funcționarea atelierelor de brutărie precum și pentru prepararea și vânzarea pâinii și produselor de brutărie pe teritoriul municipiului Cluj«, întocmit în baza dispozițiilor art. 15 și 44 din Legea Administrativă.

ART. II. Serviciul Administrației Locale se va îngriji pentru comunicarea prezentei deciziuni cu primăria municipiului Cluj.

Cluj, la 23 Februarie 1940.

p. Rezident Regal,
ss. VICTOR HODOR

p. Șeful Serviciului,
INDESCIFRABIL

PRIMĂRIA MUNICIPIULUI CLUJ.
No. 8589—1940.

Obiect: Aprobarea de către »Ținutul Someș« Cluj, a »Regulamentului pentru funcționarea atelierelor de brutărie precum și pentru prepararea și vânzarea pâinii și produselor de brutărie pe teritoriul Municipiului Cluj«.

Noi, Primarul Municipiului Cluj, văzând adresa Ținutului Someș Nr. 4367 din 23 Februarie 1940, prin care ni se comunică faptul că, Ținutul Someș, prin deciziunea Nr. 4367 din 13 Februarie 1940 a aprobat Regulamentul pentru funcționarea atelierelor de brutărie precum și pentru prepararea și vânzarea pâinii și produselor de brutărie pe teritoriul Municipiului Cluj, bazând această aprobare pe dispozițiile art. 44 alin. 2 și 192 din Legea Administrativă, aducem următoarea

Deciziune : No. 1503—1940.

Luăm act de aprobarea de către Ținutul Someș a Regulamentului pentru funcționarea atelierelor de brutărie precum și pentru prepararea și vânzarea pâinii și produselor de brutărie pe teritoriul Municipiului Cluj și dispunem :

1. Publicarea regulamentului în Buletinul Oficial al Municipiului.

2. Regulamentul se va pune în aplicare cu data publicării sale în Buletinul Oficial al Municipiului.

Cluj, la 1 Martie 1940.

Primar,
ss. Dr. S. BORNEMISA

Șeful Serv. Sanitar,
ss. Dr. PETRE VLAD

Secretar general,
ss. Dr. VICTOR POP