

Przedpłata ;
w eksp. m. 0,75 zł
napoczcie 0,82 zł
kwartal. 2,45 zł
Oređownik
w y c h o d z i
w sobotę.

Oređownik

na pow. Leszczyński

Ogłoszenia :
przyjmuje się
za opłatą 10 gr.
za wiersz mm.
4-linowy.

Administracja „Drukarnia Handlowa“ Leszno, ul. Osiecka 54. — Telefon 266.

Poz. 603. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych

z dnia 30 czerwca 1932 roku.

o dozorcze nad mięsem i przetworami mięsnymi, wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Ministerstwem Przemysłu i Handlu.

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

Rozdział I.

Postanowienia ogólne.

§ 1. Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:

1. mięso, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia;

2. przetwory mięsne, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia:

- wędliny i inne wyroby wędliniarskie.
- konserwy mięsne,
- potrawy mięsne,
- wyciągi mięsne;

3. sprzedaż i inne wprowadzanie w obieg mięsa i jego przetworów;

4. miejsca wyrobu przetworów mięsnych oraz miejsca przechowywania, sprzedaży mięsa i jego przetworów;

5. naczynia i przyrządy, używane przy wyrobie przetworów mięsnych oraz przy sprzedaży mięsa i jego przetworów.

§ 2. Przez nazwę „mięso“ rozumie się wszystkie, przeznaczone do spożycia przez ludzi, części zwierząt ciepłokrwistych (zwierząt rzeźnych, ptactwa bitego, dziczyzny):

a) niepoddane żadnym zabiegom z wyjątkiem chłodzenia,

b) poddane zabiegom, niezmieniającym własności mięsa, lub których działanie może być z łatwością usunięte, jako to: mrożenie, ozonowanie, suszenie, krótkotrwałe wędzenie, moczenie w occie (marynowanie), powierzchniowe działanie dozwolonymi środkami konserwującymi (§ 5 ust. 1 f), zabezpieczenie przed dostępem powietrza warstwą tłuszczu, żelatyny i t. p., wstrzyknięcie do naczyń krwionośnych lub tkanki mięsnej dozwolonych środków konserwujących.

§ 3. (1) Przez nazwę „przetwory mięsne“ rozumie się mięso, poddane zabiegom, pod których wpływem utraciło ono całkowicie pierwotne właściwości mięsa surowego, bez możności ich odzyskania. Zabiegami temi mogą być:

a) silne solenie, wędzenie, peklowanie w połączeniu z mieleniem, siekaniem, rozdrabnianiem lub bez takiego połączenia;

b) zabezpieczenie przed zepsuciem drogą sterylizacji w szczelnych powłokach (naczyniach) lub drogą usunięcia powietrza z tych powłok (naczyń);

c) gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie.

W szczególności:

1) przez nazwę „wędliny“ rozumie się przetwory

mięsne, poddane zabiegom, wyszczególnionym w pkt. a), jako to: kiełbasy, szynki, boczki i t. p.; przez nazwę „inne wyroby wędliniarskie“ rozumie się: kiszki, salcesony i inne mieszanki mięsne;

2) przez nazwę „konserwy“, w znaczeniu ogólnym, rozumie się przetwory mięsne, poddane zabiegom, wyszczególnionym w pkt. a) i b), lub również zabiegom w pkt. c) czyniącym je zdolnymi do przetrwania dłuższego okresu czasu bez cech zepsucia;

3) przez nazwę „potrawy mięsne“ rozumie się przetwory mięsne, podane zabiegom wyszczególnionym w pkt. c) jako to: pieczenie, pasztety, galarety, majonezy i t. p.;

4) przez nazwę „wyciągi mięsne“ rozumie się preparaty z soku mięsnego, jako to: buljony, ekstrakty itp.

(2) Wymienione w ust. 1 pkt. 1, 2, 3 i 4 przetwory mięsne mogą być sporządzane z dodatkiem właściwych domieszek i przypraw lub bez takiego dodatku.

§ 4 (1) Mięso, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, musi odpowiadać wszystkim weterynaryjnym przepisom dla mięsa, zdatnego do spożycia dla ludzi, oraz być właściwie znakowane.

(2) Ptactwo bite oraz dziczyzna, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, muszą odpowiadać przepisom weterynaryjnym.

§ 5. (1) Zabrania się:

1) sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia mięsa:

- zanieczyszczonego,
- zepsutego,
- spleśniałego,
- o barwie, zapachu i smaku nienormalnym,
- barwionego,

f) z dodatkiem środków konserwujących, z wyjątkiem soli, cukru, saletry, octu fermentacyjnego jadalnego, lub najwyżej 15 proc. jadalnego roztworu kwasu octowego,

g) nadmuchanego powietrzem;

2) przechowywania mięsa siekanego i mielonego.

(2) Dopuszczalna jest sprzedaż lub inny obieg mięsa mielonego i siekanego na żądanie i w obecności kupującego.

§ 6. (1) Przetwory mięsne powinny być sporządzone z materiałów nienagannych co do jakości w szczególności:

1) mięso, używane do tych celów, powinno odpowiadać wszystkim warunkom dla mięsa, wyszczególnionym w § 4 i w § 5 ust. 1 pkt. 1);

2) woda, używana przy wyrobie, powinna być bezwzględnie czysta i odpowiadać warunkom, wymaganym dla dobrej wody do picia dla ludzi;

3) sól powinna być jadalna; niedopuszczalna do tych celów jest sól t. zw. „bydlęca“ i wszelka skażona;

4) tłuszcze powinny odpowiadać obowiązującym przepisom;

5) wszelkie inne domieszki (mąka, kasza, krew, przyprawy korzenne, saletra, ocet i t. p.) powinny mieć własności prawidłowe i być nieszkodliwe dla zdrowia.

(2) Otoka w stanie surowym nie może być używana do wyrobu przetworów mięsnych.

§ 7. (1) Wędliny i inne wyroby wędliniarskie przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, nie mogą wykazywać jakichkolwiek śladów zepsucia.

(2) Siekanie oraz mielenie mięsa powinno się odbywać maszynowo przy użyciu siły ręcznej lub mechanicznej, zaś inne rozdzielanie mięsa może się odbywać ręcznie nożem lub innym ostrem narzędziem.

(3) Dodatkami do wędlin i innych wyrobów wędliniarskich mogą być:

a) woda w ilości niezbędnej do wyrobu,

b) saletra w ilości, nieprzekraczającej 3 gramów na 1 kilogram mięsa;

c) mąka jedynie do wyrobów wędł. wątrobianych i krwawych w ilości najwyżej do 2 proc. oraz kasza, bułka do innych wyrobów;

d) sól i przyprawy korzenne w ilości niezbędnej.

(4) Wędliny, oznaczone jako „czysto wieprzowe“, mogą być sporządzane z mięsa jedynie wieprzowego.

§ 8. (1) Na powłoki wędlin i innych wyrobów masarskich mogą być używane:

a) powłoki zwierzęce, jak: jelita, pęcherze, żołądki, przełyki, gęsie szyjki, odpowiadające przepisom weterynaryjnym i należycie i dokładnie oczyszczone; jelita końskie mogą być używane tylko do wyrobu przetworów mięsa końskiego (§ 21);

b) powłoki sztuczne.

Oczyszczanie powłok, wymienionych w pkt. a), może odbywać się jedynie w szlamiarniach, urządzonych zgodnie z postanowieniami § 23 wyłącznie przy rzeźniach. Postanowienie to nie dotyczy kiełbaśnic, które, po pierwszym oczyszczeniu w rzeźni, mogą być szlamowane w wytwórniach wędliniarskich.

(2) Powłoki powinny być szczelnie wypełnione zawartością mięsną.

(3) Powłoki sztuczne mogą być barwione jedynie barwnikami, dopuszczonymi do barwienia artykułów żywności (§ 6 rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 20 stycznia 1930 r. o barwieniu artykułów żywności i przedmiotów użytku (Dz. U. R. P. 5, poz. 45).

(4) Zabrania się sprzedaży lub innego wprowadzania w obieg i używania powłok zwierzęcych: nieczystych, źle wyszlamowanych, zniszczonych, zwłaszcza podziurawionych, sfermentowanych, łatwo łamliwych, barwionych, o smaku mydlanym, lub zjełczałym, posiadających woń smrodliwą, gnilną lub plamy rdzawe.

(dotyczy § 8 p. 4) Zakaz barwienia nie dotyczy powłok zwierzęcych, używanych do przetworów z mięsa mielonego i siekanego. Powłoki te mają być barwione tylko barwnikami, dopuszczonymi do barwienia artykułów żywności.

§ 9 (1) Konserwy mięsne, w znaczeniu ścisłym, są to przetwory mięsne, utrwalone drogą sterylizacji, w szczelnie zamkniętych puszkach blaszanych, szklanych lub innych, do tego celu przeznaczonych naczyniach.

(2) Konserwy mięsne muszą mieć prawidłowy wygląd i smak i nie wykazywać jakichkolwiek śladów zepsucia.

(3) Na naczyniach z konserwami powinny być uwidocznione:

a) rodzaj mięsa, z którego konserwy zostały przygotowane;

b) nazwa firmy i jej siedziba.

4) Naczynia metalowe (puszki) z wyjątkiem aluminiowych, powinny być należycie ocynowane (pobielane). Pobiała tych naczyń nie może zawierać zanieczyszczeń powyżej 1 proc.

(5) Używanie do tego celu naczyń cynkowanych jest wzbronione.

(6) Tuby metalowe do past winny być sporządzone całkowicie z materiałów nieszkodliwych dla zdrowia, np. glinu, ceny.

§ 10. Potrawy mięsne (pieczenie, pasztety, galaretki, majonezy itp.) powinny być sporządzane z produktów świeżych i domieszek, nieszkodliwych dla zdrowia.

§ 11. (1) Wyciągi mięsne (buljony, ekstrakty, proszki mięsne, peptony itp.) nie mogą wykazywać jakichkolwiek śladów zepsucia; jako środek konserwujący dopuszczalna jest jedynie sól kuchenna.

(2) Nazwa „wyciąg mięsny“ nie może być stosowana do preparatów, sporządzonych nie z mięsa.

(3) Wyciągi muszą być oznaczone nazwą, właściwą dla mięsa, z którego zostały wytworzone.

(4) Dodatki (jarzyny, korzenie, sól itp.) nie mogą przekraczać wagowo 1/4 masy produktu gotowego.

(5) Opakowanie bezpośrednie dla tych preparatów, np. kostek buljonowych nie może zawierać szkodliwych dla zdrowia metali i ich związków (ołów, arsen, kadm, rtec), organicznych barwników; w szczególności cynfolia powinna być wolna od ołowiu.

§ 12. Zabrania się:

1) przerabiania dla celu spożycia mięsa, uznanego za niezdatne, warunkowo zdatne lub mniej wartościowo;

2) sprzedaży i innego wprowadzania w obieg dla spożycia oraz używania do wyrobu przetworów mięsnych odpadków rzeźnianych, jako to części płciowych, wycinków odbytu, uszów, oczu, woreczka pępkowego świń, wyporków, skrwawin i skóry, z wyjątkiem skóry i chrząstek usznych cielęcych i świńskich;

3) używanie ponadto: a) żołądków i jelit do treści wędlin, b) ścięgien i kości do innych wyrobów wędliniarskich.

4) barwienia przetworów mięsnych.

§ 13. (1) Do czynności, związanych z wyrobem przetworów mięsnych, z przewozem i sprzedażą mięsa i przetworów mięsnych, nie mogą być dopuszczone osoby, dotknięte ostrą chorobą zakaźną lub gruźlicą w postaci, niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudającą wstręt, oraz stykające się z zakaźnie chorymi.

(2) W razie wystąpienia objawów choroby zakaźnej oraz stwierdzenia lub uzasadnionego podejrzenia o nosicielstwo zarazków u osób, zatrudnionych czynnościami przy mięsie i przetworach mięsnych, właściciel przedsiębiorstwa jest obowiązany usunąć te osoby od pełnienia tych czynności.

(3) Personel, zajęty przy pracy, powinien mieć czyste ręce, krótko obcięte paznokcie, nosić białe czapki (czepki) i przestrzegać wzorowej czystości. Ponadto personel, zajęty przy wyrobie przetworów mięsnych, powinien nosić czyste białe fartuchy z krótkimi rękawami, zaś personel, zajęty przy sprzedaży mięsa i przetworów mięsnych — czyste białe fartuchy z długimi rękawami.

Rozdział II.

Sprzedaż i inne wprowadzanie w obieg mięsa.

§ 14. Wszelkie czynności, związane z załadowaniem, przewozem i wyładowaniem mięsa powinny się

odbywać w warunkach, zabezpieczających mięso od wszelkich zanieczyszczeń, zepsuciu i udzielania się mięsu złej woni.

W szczególności:

- a) mięso, przeznaczone do załadowania w przesyłkach drobnicowych, winno być całkowicie i czysto opakowane;
- b) mięso nie może być przewożone wraz z żywymi zwierzętami, skórami zwierzęcymi, szmatami, brudnymi naczyniami itp.

§ 15. (1) Wozy (ręczne, konne, samochodowe) do przewożenia mięsa powinny mieć ściany gładkie, szczelne, łatwo dające się oczyścić. Wozy ręczne i konne poza tym winny mieć ściany ścisłe, z twardego drzewa należycie heblowane i pokostowane (nie malowane); wozy te powinny być kryte i tak zamknięte, aby mięso nie zwisało i nie było wystawione na zanieczyszczenie; nie powinny one być używane do żadnych innych celów.

(2) Wozy mają być zaopatrzone w tablice z nazwą firmy (właściciela) i jej adresem.

(3) Przy przenoszeniu mięsa mają pracownicy używać czystych nieprzemakalnych kurtek i czapek.

(4) Zabrania się przewożenia razem z mięsem zwierząt żywych, bitych zwierząt w skórze, skór zwierzęcych, szmat, brudnych naczyń, odpadków oraz przedmiotów, wydzielających ostrą woń.

§ 16. W rozumieniu niniejszego rozporządzenia:

1) „Miejsca sprzedaży mięsa“ są to:

- a) hale mięsne,
- b) sklepy rzeźnicze (jatk),
- c) sklepy z ptactwem bitem i dziczyzną,
- d) sklepy (jatk) z mięsem końskim,
- e) tanie jatk,

2) „Wytwórnice wędliniarskie“ są to miejsca wyrobu przetworów, wyszczególnionych w § 1 pkt. a).

3) „Wędliniarnie“ są to miejsca sprzedaży przetworów mięsnych, wyszczególnionych w § 1 pkt. 2. lit. a) i c).

§ 17. (1) Miejsca sprzedaży mięsa nie mogą mieścić się w suterrenach. W lokalach skanalizowanych muszą one się znajdować w odległości co najmniej 5 m. od ustępów ogólnych, obór, stajen, chlewów, śmietników i gnojowisk, w lokalach nieskanalizowanych zaś — w odległości co najmniej 10 m od tych miejsc.

(2) Przy halach mięsnych powinna być urządzona chłodnia dla przechowywania większych zapasów mięsa, zaś przy innych miejscach sprzedaży mięsa — chłodnia lub lodownia podręczna, względnie piwnica czysta, sucha, przewiewna, z podłogą nieprzepuszczalną; hale mięsne ponadto powinny być zaopatrzone w urządzenia z wodą bieżącą, dobrą do picia dla ludzi, oraz węże do zmywania podłóg i ścian i zlew. Poszczególne miejsca sprzedaży mięsa mogą korzystać ze wspólnej chłodni.

(3) Miejsca sprzedaży powinny być widne, suche, posiadać możność łatwego przewietrzania (wentylacja naturalna lub wzorowa sztuczna). Podłoga powinna być z materiału trwałego i nieprzepuszczalnego, dającego się łatwo czyścić (cement, beton, płytki terakotowe i t. p.). Ściany powinny być malowane jasną farbą olejną lub wyłożone materiałem nieprzepuszczalnym, dającym się łatwo myć, co najmniej do górnej granicy pomieszczenia mięsa; powyżej zaś ściany mogą być bielone.

(4) Przyrządy do mięsa powinny odpowiadać wymaganiom następującym:

- a) hakł do wieszania mięsa winny być metalowe (cynkowane, cynowane lub niklowane), szklane względnie porcelanowe, przytwierdzone wzdłuż ścian w ten sposób, by mięso wzajemnie do

siebie i do ścian nie przylegało;

- b) płyty stołów do mięsa — z marmuru, szkła lub z drzewa twardego, niesmolistego, o powierzchni gładkiej, bez szpar i szczelin i niemałowanej;
- c) kloce i deski do rąbania i krajania mięsa — z drzewa twardego, niesmolistego, gładkie, bez szpar i szczelin;
- d) płyty do wag — z materiału nierdzewiącego, niemałowane (marmurowe, kamienne, metalowe, drewniane, szklane, porcelanowe, fajansowe, kamionkowe itp.).

(5) W każdym miejscu sprzedaży powinna być umywalnia z wodą bieżącą, dobrą do picia dla ludzi, i spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte, oraz pomieszczenie lub szafa na ubrania zatrudnionego personelu.

(6) Do pakowania mięsa używać należy czystego papieru. Używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

§ 18. Zabrania się w miejscach sprzedaży mięsa:

- a) sprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich oraz wszelkich innych artykułów żywności;
- b) wywieszenia (wystawiania) nazewnątrz tych miejsc oraz w drzwiach (odrzwiach) mięsa, przeznaczonego do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, oraz wystawiania kloców do mięsa nazewnątrz jatek;
- c) przetrzymywania mięsa zepsutego, skór surowych i suchych, pierza, rogów, kopyt, z wyjątkiem nówek cielęcych i wieprzowych, wyporków cielęcych, nieoczyszczonych podrobów i wnętrzności, oraz mięsa nieoznakowanego przez organa weterynaryjne;
- d) przetrzymywania mięsa, przeznaczonego do obiegu, w pomieszczeniach mieszkalnych;
- e) trzymania mięsa bezpośrednio na lodzie;
- f) przetrzymywania w miejscach sprzedaży mięsa ptactwa żywego, ptactwa bitego nieskubanego;
- g) skubania ptactwa bitego i podskubywania ptactwa żywego;
- h) bicia ptactwa;
- i) trzymania zwierząt domowych.

Na drzwiach wejściowych powinien być wyraźny napis: „Wprowadzenie psów jest wzbronione“.

§ 19. Zabrania się:

- 1) sprzedaży mięsa, dziczyzny w kawałkach i ptactwa oskubanego:
 - a) na targach i rynkach w straganach otwartych,
 - b) w handlu obnośnym,
- 2) bicia ptactwa na targach i rynkach.

§ 20. (1) W sklepach, w których sprzedaż bitego ptactwa i dziczyzny stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, przedmioty te powinny być umieszczone w miejscu oddzielnym w ten sposób, by nie stykały się z innymi artykułami żywności.

[2] Wywieszanie i umieszczanie w drzwiach i odrzwiach tych sklepów bitego ptactwa i dziczyzny jest wzbronione.

§ 21. (1) Sklepy (jatk) z mięsem końskim oraz przetworami z mięsa końskiego lub z domieszką mięsa końskiego powinny mieścić się oddzielnie i być oznaczone wyraźnym napisem „sprzedaż mięsa końskiego“ i głową konia.

(2) Wszelkie przetwory z mięsa końskiego lub z domieszką mięsa końskiego muszą być oznaczone wyraźnym napisem „z mięsa końskiego“ i rysunkiem głowy konia, wybitymi na plombie.

(3) W sklepach tych nie wolno sprzedawać mięsa innego rodzaju.

(4) Przetwory z mięsa końskiego mogą być wyrabiane tylko w specjalnie przeznaczonych do tego celu wytwórniach.

§ 22. (1) Wszystkie miejsca sprzedaży mięsa winny być utrzymane w dokładnej czystości. W szczególności: lokal winien być przynajmniej raz na dzień dokładnie przewietrzany, ściany olejne lub kafelowe oraz podłogi powinny być zmywane codziennie po skończonej pracy. Zamiatanie na sucho oraz posypywanie podług po zamieceniu piaskiem lub innymi sypkimi materiałami, z wyjątkiem trocin, jest wzbronione.

(2) Płyty stołów, deski oraz inne przyrządy muszą być myte codziennie gorącym roztworem sody; noże, wagi i wszystkie inne narzędzia dokładnie oczyszczone. Kłocce powinny być codziennie po pracy wycierane solą dokładnie, a w miarę niszczenia się powierzchni — spłowywane. Boki kłoców powinny być politurowane lub malowane białą farbą olejną.

(3) Odpadki mięsne winny być umieszczone w szczelnie zamkniętych naczyniach o ścianach wewnątrz gładkich, niewsiąkliwych, dających się łatwo oczyszczać; zawartość należy codziennie usuwać, a same naczynia oczyszczać.

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

(5) Lokal sprzedaży nie może łączyć się bezpośrednio z miejscem uboju zwierząt ani z mieszkaniem, lub służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu.

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

(7) Mięso, przeznaczone na sprzedaż, powinno być zabezpieczone od zanieczyszczeń (pył, kurz, owady), od działania promieni słonecznych oraz woni przenikliwej.

Rozdział III.

Wytwórnie przetworów mięsnych.

§ 23. Szlamiarnie, przeznaczone do czyszczenia jelit na powłoki wędlin i innych wyrobów wędliniarskich, powinny mieć pomieszczenia należycie oświetlone, zaopatrzone w dobrą wentylację i urządzenia, dostarczające obfitą ilość bieżącej wody ciepłej i zimnej.

(2) Ściany pomieszczeń powinny być malowane jasną farbą olejną lub wyłożone płytkami terakotowymi do wysokości co najmniej 2 metrów. Podłoga powinna być z materiału nieprzepuszczalnego (cement, beton, płytki terakotowe i t. p.).

(3) Szlamiarnie powinny być zaopatrzone w wanny w wysokości około 1 metra, w stoły ze szczelnego twardego drzewa oraz w odpowiednią do rozmiarów produkcji liczbę naczyń drewnianych (balji) i w aparaty do przedmuchiwania jelit.

(4) Przy większych szlamiarniach powinny być, poza właściwą szlamiarnią, oddzielne pomieszczenia na sortownię i solarnię jelit.

§ 24. (1) Wytwórnie wędliniarskie w dzielnicach osiedli, mających urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne, mogą się mieścić tylko w lokalach, połączonych z siecią wodociagową i kanalizacyjną.

(2) Przy ulicach osiedli, nie mających urządzeń wodociagowych i kanalizacyjnych, wytwórnie te mogą się mieścić tylko w lokalach, zaopatrzonych w wodę, dobrą do picia dla ludzi, i w miejscowe urządzenia do usuwania nieczystości.

(3) Woda, używana do wyrobu przetworów z mięsa w wytwórniach nieskanalizowanych, musi być badana nie rzadziej, niż raz na rok.

§ 25. (1) Wytwórnie wędliniarskie nie mogą mieścić się w suterrenach. Wytwórnie wędliniarskie mogą

znajdować się w odległości conajmniej 5 mtr. od ustępów ogólnych skanalizowanych, połączonych z miejską siecią Kanalizacyjną lub miejscową czyszczalnią ścieków, zaś od ustępów nieskanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników conajmniej w odległości 10 mtr.

(2) O ile na danej nieruchomości lokal, przeznaczony na wytwórnię wędliniarską, przylega do ustępu, położonego na nieruchomości sąsiedniej, lokal ten powinien być tak izolowany, aby był zabezpieczony przed jakimkolwiek przeciekaniem do niego cieczy i zanieczyszczonego powietrza z ustępu.

§ 26. (1) Lokal wytwórni wędliniarskiej powinien składać się z pomieszczeń przeznaczonych na:

- 1) warsztat,
- 2) peklownię (solarnię) i chłodnię,
- 3) wędzarnię,
- 4) ubieralnię i natryski,
- 5) skład podręczny na wyroby gotowe.

(2) Peklownia, chłodnia i wędzarnia mogą być wspólne dla szeregu warsztatów i znajdować się poza nimi.

(3) Warsztat może być połączony z wędzarnią, o ile rozmiar pomieszczenia na to pozwala.

(4) Peklownia, chłodnia i skład podręczny na wyroby gotowe mogą być w jednym pomieszczeniu.

(5) Peklownia i chłodnia mogą się mieścić w suterrenie.

§ 27. (1) Wysokość pomieszczeń wytwórni wędliniarskiej powinna wynosić co najmniej 3 mtr. Izby powinny być widne, suche i tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało co najmniej 4 mtr. kw. powierzchni. O ile peklownia i chłodnia mieszczą się w suterrenie, wysokość tych pomieszczeń może być mniejsza, niż 3 metry.

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

(3) Ściany powinny być gładkie i czyste; o ile nie są malowane farbą olejną, powinny mieć do wysokości co najmniej 2 mtr. jasną lamperję olejną lub z materiału, dającego się łatwo myć.

(4) Podłogi powinny być z trwałego nieprzepuszczalnego materiału [beton, cement, płytki terakotowe], szczelne, gładkie, jednolite, przytem podłogi w izbach, przeznaczonych na warsztat i solarnię, zaopatrzone w ścieki z odpowiednim spadkiem do urządzeń kanałowych lub studzienki ściekowej.

(5) Lampy przy oświetleniu naftowym powinny być zawieszane u sufitu lub na ścianie.

(6) W izbach, przeznaczonych na warsztat, solarnię i skład powinna być urządzona należyta wentylacja naturalna lub sztuczna [mechaniczna], czynna, w miarę potrzeby, całą dobę. Nad kotłami powinny być urządzenia wyciągowe do pary.

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

§ 28. [1] Stoły i kłocce, kadzie i beczki, przeznaczone na pomieszczenie przetworów mięsnych, powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, gładkie, jednolite, bez szczelin i szpar; naczynia do wody powinny być zaopatrzone w szczelne pokrywy oraz w specjalne czerpaki.

[2] Kotły oraz inne naczynia metalowe, o ile nie są aluminiowane lub żelazne, powinny być należycie ocynowane; pobiałka wewnętrzna nie może zawierać zanieczyszczeń ponad 1 proc.

[3] W warsztacie powinna znajdować się umywalnia z dobrą do picia dla ludzi wodą bieżącą, mydło, szczotka do mycia rąk oraz czyste ręczniki.

ki; we wszystkich izbach spluwaczki wodne codziennie opróżniane i myte.

[4] Postanowienia § 22 mają tu zastosowanie.

§ 29. [1] W peklowni i chłodni temperatura nie powinna przekraczać plus 7° C.

[2] Trzymanie mięsa i jego przetworów bezpośrednio na lodzie jest niedopuszczalne.

[3] Ubieralnia powinna znajdować się w tym samym lokalu, co wytwórnia wędliniarska. W ubieralni powinny być: umywalnia z dobrą do picia dla ludzi wodą, mydłem i czystymi ręcznikami, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek, pantofli oraz ławki lub krzesła. Szafy powinny mieć drzwi z siatki drucianej. Natrysk powinien być umieszczony w miejscu, odgrodzonym ścianką wysokości 2 mtr.

§ 30. Zabrania się:

- a) siadać na stołach, sprzętach, przeznaczonych do wyrobu i sprzedaży przetworów mięsnych,
- b) mieć przy pracy obnażone ciało prócz ramion,
- c) spluwać na podłogę,
- d) palić tytoń,
- e) chodzić do ustępu w fartuchach przeznaczonych do pracy, nosić je poza miejscem pracy,
- f) wpuszczać do wytwórni wędliniarskiej osoby obce w czasie trwania pracy,
- g) przechowywać w wytwórni wędliniarskiej przedmioty i produkty, nie mające zastosowania do danego przemysłu, w szczególności wszelkie przedmioty, które mogą udzielić wyrobom złej woni lub je zanieczyścić, np. naftę, brudne naczynie, odzież i t. p.

§ 31. (1) Wędzenie przetworów mięsnych może odbywać się: a) w wytwórniach wędliniarskich, b) w wędzarniach przemysłowych. Przez nazwę „wędzarnie przemysłowe” rozumie się zakłady, trudniące się zawodowo wędzeniem przetworów mięsnych, dostarczanych przez wytwórców tych przetworów, a przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia.

(2) Wędzarnie, wymienione w pp. a) i b) ust. 1 muszą być tak urządzone, by nie psuły powietrza w zamieszkałym otoczeniu przez dym, smóg lub złą woń.

(3) Wędzarnie przemysłowe nie mogą znajdować się w śródmieściu ani w budynkach mieszkalnych i powinny mieć oddzielne samoistne wejścia.

(4) Do wędzarni przemysłowych mają zastosowanie przepisy §§ 24 i 25.

§ 32 (1) Lokal wędzarni przemysłowej powinien składać się z pomieszczeń na:

- 1) warsztat,
- 2) skład na produkty surowe,
- 3) skład na produkty gotowe,
- 4) ubieralnię i natryski.

(2) Pomieszczenia pod 2 i 3 powinny być chłodzone (chłodnie).

Dopuszczalne jest korzystanie z chłodni miejskich lub chłodni wspólnych dla szeregu wędzarni.

§ 33. (1) Wysokość pomieszczeń wędzarni przemysłowej powinna wynosić co najmniej 3 mtr. Izby powinny być widne, suche, a pomieszczenia na warsztat tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało co najmniej 4 mtr. kw. powierzchni. Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1 : 10.

(2) Ściany i sufit w wędzarni przemysłowej powinny być pokryte materiałem, łatwo zmywalnym, gładkie i czyste; o ile ściany nie są malowane farbą olejną, powinny mieć, do wysokości co najmniej, 2 mtr., lamperję olejną lub z materiału, dającego się łatwo myć.

(3) Podłogi powinny być z trwałego nieprzepuszczalnego materiału (beton, cement, płytki teraktowe i t. p.), szczelne, gładkie jednolite; podłoga w pomieszczeniu na warsztat powinna być zaopatrzona w ścieki z odpowiednim spadkiem do urządzeń kanałowych lub studzienki ściekowej.

(4) W izbach wędzarni powinna być urządzona należyta wentylacja naturalna lub wzorowa sztuczna (mechaniczna), czynna w miarę potrzeby całą dobę.

[5] Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wędzarni przemysłowej, zatrudniającej 5 i więcej pracowników, i umieszczone w miejscu, odgrodzonym ścianką wysokości 2 mtr.

[6] Ubieralnia powinna znajdować się w lokalu wędzarni. W ubieralni powinna być umywalnia z dobrą do picia dla ludzi wodą bieżącą, mydłem i czystymi ręcznikami, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek, pantofli oraz ławki lub krzesła. Szafa powinna mieć drzwi z siatki drucianej.

[7] We wszystkich izbach powinny znajdować się spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte.

[8] Lamy przy oświetleniu naftowym powinny być wiszące u sufitu lub na ścianie.

[9] Płyty stołów powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, gładkie, jednolite, bez szczelin i szpar, niemalowane.

§ 34. [1] Lokal wędzarni przemysłowej oraz wszystkie przyrządy i narzędzia winny być utrzymane w dokładnej czystości: ściany i podłogi zmywane codziennie po skończonej pracy; zamiatanie na sucho jest wzbronione. Stoły należy myć codziennie gorącym roztworem sody.

[2] Lokal wędzarni przemysłowej powinien być wolny od myszy, szczurów, robactwa i t. p. W razie ich pojawienia się należy je wytepić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków, szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

[3] Lokal wędzarni przemysłowej nie może służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu.

[4] Okna otwierane należy w porze letniej zabezpieczać przed owadami gęstymi, trwałymi siatkami.

§ 35. [1] Produkty surowe i gotowe w wędzarni przemysłowej powinny być zabezpieczone od zanieczyszczeń [pył, kurz, owady] i od działania promieni słonecznych oraz woni przenikliwej.

[2] W składach wędzarni przemysłowej na produkty surowe i gotowe temperatura nie powinna przekraczać — 7° C.

[3] Trzymanie mięsa i przetworów mięsnych bezpośrednio na lodzie jest niedopuszczalne.

[4] Przepisy § 30 mają tu zastosowanie.

§ 36. Wytwórnie, produkujące konserwy oraz wyciągi mięsne, powinny odpowiadać przepisom §§ 22, 24, 25, 27, 28, 29 i 30. Liczba i wielkość pomieszczeń wytwórni powinny być dostosowane do rozmiarów produkcji, zaś rodzaj pomieszczenia, naczynia i przyrządy — do rodzaju produkcji.

Rodział IV.

Sprzedaż i inne wprowadzanie w obieg przetworów mięsnych.

§ 37. [1] Przetwory mięsne [§ 1 pkt. a i c] w czasie przewozu i przenoszenia powinny być zabezpieczone od wszelkich zanieczyszczeń.

(2) W szczególności należy, by wozy i wszelkie inne przyrządy do rozwożenia i przenoszenia tych wyrobów miały pokrywy, były utrzymane w czystości i nieużywane do żadnych innych celów; o ile kosze i inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia tych wyrobów są umieszczane w szczelnych zamkniętych wozach, np. w specjalnych samochodach, wówczas przepis, dotyczący zaopatrzenia tych koszy i przyrządów w przykrywy, nie jest wymagany.

[3] Przetwory mięsne, wyszczególniono w § 1 pkt. c, powinny być umieszczane na odpowiednich podstawach, np. półmiski, miski, salaterki.

[4] Zabrania się:

a) przenosić w rękach do miejsc sprzedaży przetwory mięsne z wozów, koszy i innych przyrządów do przewożenia i przenoszenia;

b) stawiać i trzymać kosze i inne przyrządy, z dnem przepuszczalnym, na ziemi lub podłodze, o ile dna ich z zewnątrz nie są zaopatrzone w listwy drewniane.

§ 38. [1] Do miejsc sprzedaży przetworów mięsnych, wymienionych w pkt. 2 lit. a) i c) § 1, mają analogiczne zastosowanie przepisy §§ 17, 18 z wyjątkiem pkt. a) i 22.

[2] Produkty, umieszczone na stołach, półkach i w oknach wystawowych, powinny być zabezpieczone przed dotykiem ich rękami kupujących.

[3] Napoczęte lub pokrajane wyroby powinny być umieszczone w gablotkach oszklonych lub pod kloszami przewiewnymi na talerzach, podstawach [szklanych, porcelanowych, fajansowych]. Od strony sprzedającego gablotki powinny być zaopatrzone w odrzucane gęste siatki druciane.

[4] Wszelkie czynności, związane z krajaniem i odważaniem przetworów mięsnych bez powłok w sprzedaży detalicznej, powinny być uskuteczniane z pomocą odpowiednich przyrządów.

[5] Do zawijania produktów gotowych do bezpośredniego spożycia [wędliny, mięsa pokrajane] należy używać tylko czystego papieru pergaminowego, woskowanego lub satynowanego.

[6] W sklepach z przetworami mięsnymi, obsługiwanych przez trzy lub więcej osób, osoby, zajęte krajaniem tych przetworów, nie mogą być zatrudnione odbiorem i wydawaniem pieniędzy.

[7] W sklepach, w których sprzedaż przetworów mięsnych stanowi zasadniczą część przedsiębiorstwa, nie mogą być sprzedawane takie produkty, których zapach może udzielić się wyrobom mięsnym. Sklepy, w których sprzedaż tych przetworów stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, powinny mieć dla tych przetworów oddzielne miejsce zdala od innych artykułów żywności.

[8] W sklepach do sprzedaży przetworów mięsnych sprzedaż mięsa, z wyjątkiem mięsa wieprzowego jest wzbroniona.

[9] Podawanie gorących potraw w miejscach sprzedaży przetworów mięsnych może odbywać się tylko w oddzielnych pomieszczeniach, odpowiadających przepisom dla tego rodzaju miejsc spożycia.

§ 39. (1) Wędliny oraz inne wyroby wędliniarskie, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia nie w tych miejscowościach, w których zostały wytworzone, powinny być zaopatrzone w świadectwa i plomby lekarza weterynaryjnego.

(2) Wędliny oraz inne wyroby wędliniarskie przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, sprzedawane konsumentom bezpośrednio przez wytwórców, nie podlegają postanowieniom ust. 1 pod warunkiem umieszczenia w miejscu sprzedaży, na widocznym i dostępnym miejscu, wydanego przez cech wędliniarzy względnie właściwą izbę przemysłowo-handlową wyraźnego napisu „wędliny własnego wyrobu“.

(3) W razie odsprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich osobom trzecim, dla celu wpuszczenia tych przetworów do obiegu, wytwórca powinien zaopatrzyć je we własne plomby.

(4) Świadectwa lekarza weterynaryjnego powinny stwierdzać, że wędliny i inne wyroby wędliniarskie zostały uprzednio zbadane i są wolne od włośni,

(5) Plomby, nakładane przez wytwórców, powinny zawierać nazwy firmy i miejsca wyrobu.

(6) Przy detalicznej sprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich plomba powinna być pozostawiona aż do końca sprzedaży poszczególniej sztuki lub wiązki.

(7) Wędliny, podpadające pod postanowienia ustępów 1 i 3, a nie posiadające plomb, podlegają zajęciu.

§ 40. (1) Handel okrężny wędlinami i innymi wyrobami wędliniarskimi na targach, rynkach, straganach, ulicach, podwórzach i domach itd.) jest wzbroniony.

(2) W przypadkach wyjątkowych (jarmarki, od pusty i t. p.) powiatowa władza administracji ogólnej może każdorazowo zezwolić na sprzedaż wędlin i innych wyrobów wędliniarskich na targach, rynkach, straganach pod warunkiem, że sprzedaż ta odbywać się będzie w pomieszczeniach krytych, czysto utrzymywanych zabezpieczających produkty te od wszelkich zanieczyszczeń, oraz z zastosowaniem przepisów § 22 ust. 1, zdanie pierwsze, ust. 2, 3 i 7.

§ 41. (1) Niezależnie od oganów dozoru, wymienionych w § 4 pkt. a) i b) rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 1 czerwca 1929 r. o organizacji dozoru nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr. 64, poz. 495), urzędowni lekarze weterynaryjni wykonują nadzór nad mięsem, wędlinami i innymi wyrobami masarskimi w miejscach wymienionych w § 16 niniejszego rozporządzenia, oraz na targach, jarmarkach, odpustach, jak również w czasie przewozu, a także sprawują nadzór nad oczyszczaniem i konserwowaniem jelit w szlamiarniach.

(2) Do zakresu nadzoru weterynaryjnego, w rozumieniu ustępu pierwszego, należy:

1) sprawdzanie w miejscach sprzedaży i w czasie przewozu:

a) czy mięso jest oznakowane zgodnie z przepisami weterynaryjnymi, czy w obiegu niema mięsa ze zwierząt, niepoddanych urzędowemu badaniu, albo mięsa niezdatnego i warunkowo zdatnego i czy mięso mniej wartościowe jest sprzedawane wyłącznie w specjalnie do tego celu wyznaczonych miejscach sprzedaży;

b) czy nie odbywa się sprzedaż mięsa końskiego w miejscach sprzedaży mięsa innych zwierząt;

c) czy wędliny i inne wyroby wędliniarskie są przepisowo oplombowane i nie zawierają pasorzytów, w szczególności włośni i wągrows, jak również czy nie wykazują innych zmian chorobowych;

2) sprawdzanie w wytwórniach:

a) czy wędliny i inne wyroby wędliniarskie sporządzane są z mięsa urzędowo zbadanego i uznanego za zdatne do spożycia;

b) czy wędliny i inne wyroby wędliniarskie z mięsa końskiego sporządzane są w osobnych wytwórniach;

3) badanie w wytwórniach co do włośni wędlin i innych wyrobów wędliniarskich, wysyłanych do innych miejscowości, oraz plombowanie przetworów mięsnych (§ 39).

Do sprawdzania, przewidzianego w ust. 2. a dotyczącego wędlin, przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia nie w tych miejscowościach, w których zostały one wytworzone, władza dozoru, właściwa dla miejsca przeznaczenia wędlin, może wyznaczyć punkty, w których sprawdzanie to powinno być uskuteczniane.

Rozdział V.

Postanowienia końcowe.

§ 42. (1) Przywóz mięsa i przetworów mięsnych z zagranicy podlega przepisom rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 5 lutego 1931 r. (Dz. U. R. P. Nr. 54, poz. 443) w sprawie badania mięsa wprowadzonego (przywożonego) z zagranicy.

(2) Do mięsa i przetworów mięsnych, przywożonych z obszarów, na których niniejsze rozporządzenie nie obowiązuje, mają zastosowanie przepisy niniejszego rozporządzenia.

(3) O ile ze względu na zapotrzebowanie rynku zagranicznego wyrób przetworów mięsnych odbywać się będzie odmiennie od postanowień niniejszego rozporządzenia, wytwórca obowiązany jest donieść o tem bezzwłocznie wojewódzkiej władzy administracji ogólnej.

§ 43. Sprzedawcy mięsa w szczególności w sprzedaży drobniczej, są obowiązani, na żądanie władz organów dozoru nad artykułami żywności i przedmiotami użytku, wskazywać źródło nabycia tego mięsa.

§ 44. We wszystkich miejscach wyrobu i sprzedaży mięsa i jego przetworów powinny znajdować się podręczne bezwonne środki opatrunkowe (gaza, wata, bandaże, jodyna).

§ 45. Postanowienia niniejszego rozporządzenia, dotyczące poszczególnych miejsc sprzedaży mięsa oraz miejsc wyrobu i sprzedaży przetworów mięsnych, powinny być wywieszane na widocznym miejscu w pomieszczeniach, wyszczególnionych w § 1 pkt. 4.

§ 46. Istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia miejsca sprzedaży mięsa oraz wytwórnie i miejsca sprzedaży przetworów mięsnych, zarówno jak szlamiarnie i wędzarnie przemysłowe powinny być doprowadzone do stanu, wymaganego niniejszym rozporządzeniem, do dnia 30 czerwca 1935 r., a w stosunku do postanowień § 24 ust. 1 — do dnia 31 grudnia 1935 r., w przeciwnym zaś razie ulegną zamknięciu.

§ 47. (1) Miejsca sprzedaży mięsa, wytwórnie i miejsca sprzedaży przetworów mięsnych, istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia w pomieszczeniach suterenowych, a odpowiadające wszystkim innym przepisom dla tych wytwórni, mogą na podstawie decyzji wojewódzkiej władzy administracji ogólnej, wydawanej w każdym poszczególnym przypadku, pozostawać nadal w pomieszczeniach suterenowych.

(2) Władza ta wyznaczać będzie terminy, do jakich miejsca sprzedaży i wytwórnie wymienione w ust. 1 — będą mogły być pozostawione w suterenach, terminy te jednak, z uwzględnieniem postanowień § 26 ust. 5, nie mogą być dłuższy nad 5 lat, licząc od chwili wejścia w życie rozporządzenia. W przypadku pozostawienia wytwórni, wymienionym w ust. 1 w suterenie powinna być urządzona wzorowa wentylacja sztuczna, zastępująca otwieranie okien.

3. Wojewódzka władza administracji ogólnej jest uprawniona ponadto do czynienia ustępstw:

a) w stosunku do istniejących miejsc sprzedaży mięsa, wytwórni i miejsc sprzedaży przetworów mięsnych co do odległości ich od ustępów ogólnych, obór, stajen, chlewów (§ 17 ust. 1 § 25 ust. 1 par. 38 ust. 1).

b) w stosunku do istniejących wytwórni przetworów mięsnych co do liczby w nich pomieszczeń, przewidzianych w par. 26, a w szczególności co do wymagania oddzielnej ubieralni oraz co do wysokości tych pomieszczeń (par. 27 ust. 1 zdanie pierwsze).

c) w stosunku do istniejących miejsc sprzedaży mięsa i miejsc sprzedaży przetworów mięsnych co do postanowień p. r. 18 lit. a oraz par. 38 ust. 8.)

d) w stosunku do istniejących wędzarni przemysłowych co do postanowień par. 31 ust. 3.

e) w stosunku do istniejących wytwórni wędliniarskich co do postanowień par. 24 ust. 1., o ile nieruchomości na której wytwórnia się mieści, nie jest połączona z siecią wodociągów i kanalizacją.

4. Ulgi przewidziane w ust. 3 pkt. a) i pkt. c) i pkt. e), mogą być przyznawane na okres czasu do lat 5, licząc od dnia wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

§ 48. 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.

§ 49. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia. Jednocześnie traci moc obowiązującą rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 24 czerwca 1931 r. o dozorcze nad mięsem i przetworami mięsnymi wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Ministrem Przemysłu i Handlu (Dz. U. R. P. Nr. 68 poz. 558), w brzmieniu rozporządzeń z dnia 31 października 1931 r. (Dz. U. R. P. Nr. 98 poz. 751) i z dnia 20 kwietnia 1932 r. (Dz. U. R. P. Nr. 38 poz. 396).

(—) Minister Spraw Wewn. Bronisław Pieracki.

(—) Minister Rolnictwa Seweryn Ludkiewicz.

(—) Minister Przemysłu i Handlu Zarzycki.

Powyższe rozporządzenie podaje się do publicznej wiadomości.

L. dz. Z. 18|24 Za Starostę Powiatowego:

(—) Dr. H. Augustowicz,
Lekarz Powiatowy.

Leszno, dnia 3 lutego 1933 r.

Podaje do wiadomości że z dniem 1 marca r. b. została uruchomiona przychodnia przeciwjaglicza w Lesznie w budynku Kasy Chorych (wejście od ul. Skarbowej.) Przychodnia czynną będzie w poniedziałki i czwartki od godziny 12 do 1. Przyjęcia dla chorych na jaglicę bezpłatne.

Za Starostę Powiatowego

(—) Dr. H. Augustowicz,
Lekarz Powiatowy.

Walne Zebranie

**Członków Banku Ludowego w Rydzynie
odbędzie się w sobotę, dnia 11 marca 1933 r.
o godz. 6-tej wiecz. — w Hotelu Wielkopolskim.**

PORZĄDEK OBRAD:

- 1) Odczytanie protokołu z dokonanej rewizji związkowej.
- 2) Sprawozdanie Rady Nadzorczej i Zarządu.
- 3) Przyjęcie bilansu za rok 1932, udzielenie pokwitowania Zarządowi i Radzie Nadzorczej oraz podział zysków.
- 4) Przyjęcie nowego statutu i regulaminu dla Rady Nadzorczej.
- 5) Wybór 4 członków Rady Nadzorczej.

BANK LUDOWY
Sp. z n. o. w Rydzynie.
FILISIEWICZ
Prezes Rady Nadzorczej