

**RÈGLEMENT CONCERNANT L'INSPECTION DU PAIN, DES BISCUITS, DES PATISSERIES, DES CONFISERIES ET DES SUCRERIES ET L'INSPECTION DES ÉTABLISSEMENTS OÙ CES ALIMENTS SONT FABRIQUÉS OU EXPOSÉS EN VENTE.**

(Adopté le 22 juin 1902.)

A une assemblée spéciale ajournée du Conseil de la Cité de Montréal tenue dans l'Hôtel de Ville, ce seizième jour de juin mil neuf cent deux, en la manière et suivant les formalités prescrites dans et par l'acte d'incorporation de la dite Cité, à laquelle assemblée sont présents la majorité des membres de tout le Conseil, savoir:— Son Honneur le Maire Monsieur James Cochrane, les échevins Laporte, Vallières, LeBeuf, Robertson, Clearihue, Chaussé, Ames, Lavallée, Couture, Turner, Sadler, Ouimet, Ekers, Gallery, Wilson, Larivière, Robillard, L'Espérance, Bumbay, Lemarche, Lapointe, L.A., Ricard, Carter, Nelson, Lapointe N., Walsh, Payette, Lemay, Giroux, Hébert, Bagnais.

Il est ordonné et statué par ledit Conseil comme suit:

Sec. 1.- Un inspecteur ou des inspecteurs du pain, des biscuits, des pâtisseries, des pâtés, des gâteaux, des confiseries ou des sucreries et des établissements où ces aliments sont fabriqués ou exposés en vente seront nommés par la Commission d'Hygiène, et seront sous la direction du Médecin Officier de Santé et soumis aux règles de la Commission d'Hygiène. Ils seront désignés sous le nom de "Inspecteurs des Boulangeries."

Sec. 2.- Il sera du devoir de l'inspecteur ou des inspecteurs de visiter et d'inspecter toutes les boulangeries et établissements servant à la fabrication du pain, des biscuits, des pâtisseries, des pâtés, des gâteaux, des confiseries ou des sucreries, ainsi que tous les endroits où ces aliments sont offerts en vente, afin de voir à ce que tous les dits aliments soient fabriqués et exposés en vente dans les conditions qui ne soient pas nuisibles à la santé publique; à ce que ceux qui les fabriquent se conforment aux dispositions de ce règlement, et à ce qu'aucune substance malsaine ou frelatée ne soit employée dans la fabrication des susdits aliments. Et à cette fin, ledit inspecteur ou lesdits inspecteurs sont par les présentes autorisés à entrer dans toute boulangerie ou manufacture ou autre établissement où du pain ou autres aliments de la nature de ceux ci-dessus mentionnés sont fabriqués ou vendus dans ladite Cité, et dans tous les endroits en dépendant, aussi souvent qu'ils le jugeront nécessaire, afin de constater si telle boulangerie, manufacture ou établissement est exploité conformément aux dispositions du présent règlement, et dans le cas où le dit inspecteur ou lesdits inspecteurs trouveraient du pain ou autres aliments du genre de ceux ci-dessus mentionnés qui ne remplissent pas, en tout ou en partie, les conditions prescrites par ce règlement, ils les saisiront et les confisqueront immédiatement et en dresseront procès-verbal.

Sec. 3.- Aucun boulanger ou autre personne n'empêchera un inspecteur ou les inspecteurs de faire l'examen autorisé ou prescrit par le présent règlement, et n'empêchera non plus un inspecteur ou les inspecteurs susdits de saisir, de prendre et d'emporter aucun des produits alimentaires spécifiés dans le présent règlement, et d'en dépasser suivant la loi.

Sec. 4.- (a) Tous les bâtiments ou pièces occupés comme boulangeries ou comme fabriques de biscuits, de sucreries,

de pâtisseries, de confiseries ou de gâteaux devront avoir un système convenable d'égout et de plomberie et devront être tenus dans une condition saine et salubre. Ils devront aussi être pourvus de soupiriaux, fenêtres ou tuyaux d'aération suffisants pour assurer la ventilation. Aucune cave ou sous-sol, non actuellement occupée comme boulangerie ne sera à l'avenir ainsi occupée ou utilisée, à moins que le propriétaire ne se conforme aux dispositions de la présente section.

(b) Toute pièce servant à la fabrication des aliments farineux et autres sus-mencionnés, devra avoir au moins huit pieds de hauteur, et devra avoir, si l'inspecteur le juge nécessaire, un plancher imperméable construit en asphalte ou en tuiles, ou un plancher additionnel de bois dur ou de pin ou d'épinette blanche, posé de manière qu'il n'y ait aucune fente et saturé d'huile de lin, tel plancher devant être renouvelé lorsque ce sera nécessaire. Les boulangeries et autres établissements spécifiés dans le présent règlement qui se trouveront dans le sous-sol d'un bâtiment devront être pourvus d'un plancher d'asphalte ou d'un plancher de bois dur posé sur une fondation en béton ou en asphalte. Les murs latéraux de telles pièces devront être en brique ou blanchis à la chaux, plâtrés ou lambrissés ou peints; dans le cas des maisons de bois lambrissés en brique, les murs latéraux, à l'intérieur, seront plâtrés et blanchis à la chaux ou peints, à la satisfaction de l'inspecteur. L'inspecteur pourra exiger que les murs latéraux et les plafonds soient blanchis à la chaux, au moins une fois tous les trois mois. Les meubles et les ustensiles devront être disposés de manière à pouvoir être facilement nettoyés et à ne pas empêcher le nettoyage d'aucune partie de la pièce. Les produits fabriqués avec de la farine devront être tenus dans des chambres sèches et aérées, et les tablettes et armoires où seront gardés les dits produits devront être construites de façon à ce qu'elles puissent être parfaitement nettoyées. Il ne sera permis de garder aucun animal domestique, sauf des chats, dans une pièce occupée comme boulangerie ou comme fabrique de biscuits, de pâtisseries, de sucreries, de confiseries ou de gâteaux dans une chambre de telle boulangerie ou fabrique où des produits farineux sont emmagasinés.

(c) Toute telle boulangerie ou fabrique devra être pourvue d'un lavabo convenable et d'un cabinet d'aisances séparés du fournil et des pièces où sont fabriqués tels produits alimentaires, et aucun cabinet d'aisances, fosse d'aisances, privy ou condrier ne devra se trouver dans le fournil d'aucune boulangerie, hôtel ou restaurant public ni être relié avec tel fournil. Personne ne devra coucher dans une chambre occupée comme fournil. Les chambres à coucher des personnes employées dans la boulangerie devront être séparées des pièces où les produits farineux sont fabriqués, emmagasinés, ou vendus. Si les chambres à coucher sont au même étage où ces produits sont fabriqués, emmagasinés ou vendus, l'inspecteur pourra les inspecter et ordonner qu'elles soient tenues dans une condition saine et salubre.

Sec. 5.- Aucun patron n'exigera ou ne permettra sciemment qu'une personne atteinte de consommation des poumons, d'une maladie scrofuleuse, d'une maladie vénérienne ou d'une affection de peau contagieuse travaille dans son établissement, et tout patron est par les présentes requis de se tenir et de tenir ses employés proprement lorsqu'ils seront occupés à fabriquer, à manipuler ou à vendre tels produits alimentaires.

L'inspecteur signalera au Médecin Officier de Santé tous cas suspects des maladies susdites qu'il aura découvertes, et ce dernier prendra les mesures qui seront nécessaires dans les circonstances.

Sec. 6.- Toute personne employée à fabriquer, emmagasiner, transporter, vendre, délivrer ou distribuer du pain, des pâtisseries

ou d'autres produits alimentaires du genre de ceux ci-dessus mentionnés, devra, dès qu'une maladie contagieuse se sera déclarée chez lui ou chez un des membres de sa famille, ou parmi ses employés ou dans le bâtiment ou local où tels produits alimentaires sont emmagasinés, vendus ou distribués, avvertir de la chose le Bureau d'Hygiène et devra immédiatement suspendre la vente ou distribution desdits produits alimentaires jusqu'à ce que le Bureau d'Hygiène l'ait autorisé à reprendre son commerce.

Sec. 7.- Toutes voitures servant à la distribution des biscuits, du pain, des gâteaux ou d'autres aliments de ce genre dans la Cité devront être tenues dans une condition propre et salubre, et tous paniers, boîtes ou autres réceptacles dans lesquels des aliments de la nature de ceux ci-dessus mentionnés sont transportés par les rues devront être parfaitement couverts, de manière à ce qu'ils soient protégés contre toute contamination quelconque.

Sec. 8.- Personne ne fumera, ne chiquera ni ne crachera dans un fournil ou n'y fera rien de malpropre.

Sec. 9.- La glace dont on se servira en été pour la fabrication du pain, sera d'une qualité approuvée par les autorités sanitaires, et l'eau dont on se servira sera filtrée.

Sec. 10.- Les hommes employés à la fabrication du pain se laveront les mains et les bras avec de l'eau et du savon, immédiatement avant de commencer à pétrir la pâte. Ils se laveront également les mains avec de l'eau et du savon quand ils reviendront du cabinet d'aisances.

Sec. 11.- L'on ne balayera pas dans le fournil pendant la préparation du pain.

Sec. 12.- Le pain sera livré à domicile dans un panier ou une boîte.

Sec. 13.- Tous les chariots à pain devront porter, dans un endroit bien visible, le nom et l'adresse du propriétaire en lettres de pas moins de 4 pouces de longueur et d'une largeur proportionnelle.

Sec. 14.- Les boulangers, pâtisseries et autres personnes occupées à fabriquer les produits alimentaires spécifiés dans le présent règlement et dont les établissements se trouveront en dehors des limites de la Cité devront, avant qu'il leur soit octroyé un permis pour vendre leurs produits dans la Cité de Montréal, signer un écrit par lequel ils s'engageront à permettre que leur établissement soit régulièrement inspecté par les inspecteurs mentionnés dans le présent règlement et à se conformer aux dispositions dudit règlement, à défaut de quoi ils ne pourront obtenir tel permis.

Sec. 15.- Il ne sera pas permis aux épiciers ou autres personnes d'exposer en vente en dehors de leurs magasins du pain ou de la farine ou d'autres produits alimentaires sujets à être contaminés par l'exposition au grand air; le pain, la farine et les autres produits alimentaires susdits devront être tenus dans des réceptacles convenables et suivant les instructions dudit inspecteur ou desdits inspecteurs.

Sec. 16.- Toute personne violant quelque-une des dispositions du présent règlement ou refusant de se conformer aux dispositions dudit règlement sera passible d'une amende, et à défaut du paiement immédiat de ladite amende, d'un emprisonnement; le montant de ladite amende et le terme dudit emprisonnement à être fixés à la discrétion de la Cour du Recorder, pourvu que ladite amende n'exécède pas quarante dollars, et que le terme de l'emprisonnement ne soit pas pour une période de plus de deux mois de calendrier.

BY-LAW CONCERNING THE INSPECTION OF BREAD, BISCUITS, PASTRY,  
CONFECTIONERY AND CANDY AND THE INSPECTION OF  
ESTABLISHMENTS WHEREIN THE SAME ARE  
MANUFACTURED OR KEPT FOR SALE.

-0-0-0-0-0-0-0-

Adopted 16th June 1902.

At a special adjourned meeting of the City Council of the City of Montreal, held in the City Hall, this sixteenth day of June, one thousand nine hundred and two, after the observance of the formalities prescribed in and by the act of incorporation of the said City, at which meeting a majority of the members of the whole Council are present viz: His Worship the Mayor James Cochrane, Esquire, Aldermen Laporte, Vallières, LeBeuf, Robertson, Clearihue, Chaussé, Ames, Lavallée, Couture, Turner, Sadler, Ouimet, Ekers, Gallery, Wilson, Lrivière, Robillard, Lespérance, Bumbray, Lamarche, Lapointe L.A., Ricard, Carter, Nelson, Lapointe, N., Walsh, Payette, Lemay, Giroux, Hébert, Dagenais.

It was ordained and enacted by the said Council as follows:-

Sec. 1. - An inspector or inspectors of bread, biscuits pastry, pie, cake, confectionery or candy and or establishments wherein the same are manufactured or kept for sale, shall be named by the Board of Health and shall be under the direction of the Medical Health Officer, subject to the rules of the Board of Health; they shall be known as the "Inspectors of Bakeries."

Sec. 2. - It shall be the duty of the inspector or inspectors to visit and inspect all bakeries and buildings used for the manufacture of bread, biscuits, pastry, pie, cake, confectionery or candy, together with all places where such commodities are offered for sale; to see that said goods are made and exposed for sale under conditions and detrimental to the public health; that the manufacturers conform ~~the~~ the requirements of this by-law; that no unwholesome or adulterated materials are used in the composition of the aforesaid food

products, and, for the above purposes, the said inspector or inspectors are hereby authorized to enter into any bakery or manufactory, or into any shop where bread or the above food products are made or sold, in the said City, and all premises in connection therewith, when and as often as they may deem necessary, in order to ascertain whether the same are maintained in the terms of this by-law; and if the said Inspector or any one or more of the said Inspectors shall find any loaf or loaves of bread or any of the above food products not conformable to the directions herein ~~contained~~ contained or any part of them, he shall or they will immediately seize and confiscate the same and draw a Proces-verbal.

Sec. 3. - No baker or other person shall hinder, obstruct or prevent any inspector or inspectors from ~~making~~ making any examination authorized or required by this By-Law, or shall hinder or obstruct or prevent any inspector or inspectors aforesaid from seizing, taking and carrying away and disposing of, according to law, any of the food products specified in the present By-Law.

Sec. 4. - (a) All buildings or rooms occupied as bread, biscuit, candy, pie, confectionery or cake baker~~ies~~ies, shall be drained and plumbed in a proper manner and shall be maintained in a sanitary condition, and shall be constructed with air shafts, windows or ~~ventilating~~ ventilating pipes, sufficient to insure ventilation. No cellar or basement not now used for a bakery shall hereafter be so occupied or used, unless the proprietor shall comply with the sanitary provisions of this article.

(b) Every room used for the manufacture of the ~~above~~ aforesaid flour, meal and other products shall be at least ~~at~~ eight feet high and shall have, if judged necessary by the inspector, an impermeable floor constructed of asphalt or tiles, or an additional flooring of hard wood or pine or spruce, closely laid to prevent cracks and saturated with linseed oil, such flooring to be renewed when necessary, and

the bakeries and other establishments herein specified situated in the basement of buildings, shall be provided with an asphalt floor, or a hard wood floor laid upon a concrete or asphalt foundation; the side walls of such rooms shall be of brick, or whitewashed, plastered or wainscoted or painted; in the case of brick incased houses, the side walls, in the interior, shall be plastered or whitewashed, or painted to the satisfaction of the Inspector; the Inspector may require the side walls and ceilings to be whitewashed at least once in three months; the furniture and utensils shall be so arranged as to be readily cleaned and not prevent the proper cleaning of any part of a room; the manufactured flour or meal products shall be kept in dry airy rooms so arranged that the floors, shelves and all other facilities for storing the same can be properly cleaned. No domestic animals, except cats, shall be allowed to remain in a room used as a bread, biscuit, pie, candy, confectionery or cake bakery or in any other room in such bakery where flour or meal products are stored.

(c) Every such bakery shall be provided with a proper washroom and a water-closet separated from the bakerroom and rooms where the manufacture of such food products is conducted, and no water-closet, earth-closet, privy or ash-pit shall be within or connected with the bakerroom of any bakery, hotel or public restaurant. No person shall sleep in a room occupied as a bake-room; sleeping places for such persons employed in the bakery shall be separated from the rooms where the flour and meal food products are manufactured or stored; if the sleeping places are on the same floor where such products are manufactured, stored or sold, the Inspector may inspect and order them put in proper sanitary condition.

Sec. 5. - No employer shall knowingly require, permit or suffer any person to work in his workshop who is affected with consumption of the lungs, or with scrofulous diseases, or with any venereal disease or with any communicable skin affection; and every employer is hereby required to maintain

himself and his employes in a clean condition while engaged in the manufacture, handling or sale of such food products.

The Inspector shall report to the Medical Health Officer all suspicious cases of theaforesaid diseases that come to his notice, and the latter shall take the necessary action thereon.

Sec.6.-Every person engaged in the production, storage, transportation, sale, delivery or distribution of bread, pastery or other food products aforesaid shall, immediately upon the occurrence of a case of infectious disease, whether it be himself or a member or members of his family, or amongst his employes, or within the building or premises in which are stored, sold or distributed such food products, notify the Health Department, and shall at once suspend the sale or distribution of any of the said food products until duly authorized to resume the same by the Board of Health.

Sec.7.-All vehicles from which any biscuit, bread, cake or other bake-shop product is sold in the City, shall be kept in a clean and sanitary condition, and all baskets, boxes, or other receptacles in which any of the aforesaid products are conveyed, through the streets, shall be closely covered in a way and manner that will protect them from any pollution whatsoever.

Sec.8.-No person shall smoke, chew or spit in any bake-room, or shall commit any nuisance therein.

Sec.9.-The ice used in summer time in the making of bread shall be of a quality approved by the sanitary authorities, and the water used shall be filtered.

Sec.10.-The men engaged in the work of making bread shall wash their hands and arms with soap and water immediately before beginning to work the dough. They shall likewise wash their hands with soap and water, when returning from the water-closet.

Sec. 11. -No sweeping shall be done in the bake-room while the preparation of bread is in progress.

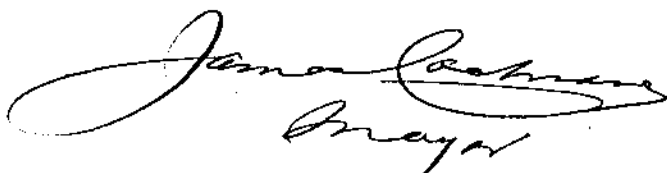
Sec. 12. -Bread shall be delivered at the domicile in a basket or a box.

Sec. 13. -All bread waggons shall bear in a prominent place the name and address of the owner in letters not less than 4 inches in length, and of proportionate width.

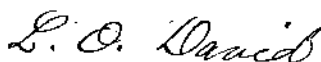
Sec. 14. -Bakers, pastry cooks and others engaged in the manufacture of the food products specified in this By-law whose establishments are outside the City limits, shall before they are granted a license to sell their goods in the City of Montreal, be required to sign an agreement to allow their premises to be regularly inspected by the Inspectors herein mentioned and to conform to the provisions of the present By-law, failing which they shall forfeit their right to said license.

Sec. 15. -It shall be unlawful for grocers or others to expose for sale outside of their stores, bread, or flour or any other food article liable to be contaminated by exposure to the open air; the same shall be kept in proper receptacles and according to the directions of the said inspectors or inspectors.

Sec. 16. -Any person offending against any of the provisions of this By-law or refusing to comply with the provisions of the same shall be liable to a fine, and in default of immediate payment of said fine, to an imprisonment, the amount of said fine and the term of said imprisonment to be fixed by at the discretion of the Recorder's Court, provided that such fine do not exceed forty dollars, and the term of imprisonment be not for a longer period than two calendar months.



Mayor.



City Clerk. Archives de la Ville de Montréal



## No 283

Règlement concernant l'inspection du pain, des biscuits, des pâtisseries, des confiseries et des sucreries et l'inspection des établissements où ces aliments sont fabriqués ou exposés en vente.

(Adopté le 16 juin 1902; tel que modifié par le règlement no 325).

Section 1. — Un inspecteur ou des inspecteurs du pain, des biscuits, des pâtisseries, des pâtés, des gâteaux, des confiseries ou des sucreries et des établissements où ces aliments sont fabriqués ou exposés en vente seront nommés par la commission d'hygiène, et seront sous la direction du médecin officier de santé et soumis aux règles de la commission d'hygiène. Ils seront désignés sous le nom d'"inspecteurs des boulangeries."

Section 2. — Il sera du devoir de l'inspecteur ou des inspecteurs de visiter et d'inspecter toutes les boulangeries et établissements servant à la fabrication du pain, des biscuits, des pâtisseries, des pâtés, des gâteaux, des confiseries ou des sucreries, ainsi que tous les endroits où ces aliments sont offerts en vente, afin de voir à ce que tous lesdits aliments soient

By-law concerning the inspection of bread, biscuits, pastry, confectionery and candy and the inspection of establishments wherein the same are manufactured or kept for sale.

(Adopted 16th June 1902; as amended by By-law No. 325).

Section 1. — An inspector or inspectors of bread, biscuits, pastry, pie, cake, confectionery or candy and of establishments wherein the same are manufactured or kept for sale, shall be named by the Board of Health and shall be under the direction of the Medical Health Officer, subject to the rules of the Board of Health; they shall be known as the "Inspectors of Bakeries."

Section 2. — It shall be the duty of the inspector or inspectors to visit and inspect all bakeries and buildings used for the manufacture of bread, biscuits, pastry, pie, cake, confectionery or candy, together with all places where such commodities are offered for sale; to see that said foods are made and exposed for sale under conditions not detrimental to the pu-

fabriqués et exposés en vente dans des conditions qui ne soient pas nuisibles à la santé publique, à ce que ceux qui les fabriquent se conforment aux dispositions de ce règlement et à ce qu'aucune substance malsaine ou frelatée ne soit employée dans la fabrication des susdits aliments. Et, à cette fin, ledit inspecteur ou lesdits inspecteurs sont par les présentes autorisés à entrer dans toute boulangerie ou manufacture ou autre établissement où du pain ou autres aliments de la nature de ceux ci-dessus mentionnés sont fabriqués ou vendus dans ladite cité et dans tous endroits en dépendant, aussi souvent qu'ils le jugeront nécessaire, afin de constater si tel boulangeries, manufacture ou établissement est exploité conformément aux dispositions du présent règlement, et dans le cas où ledit inspecteur ou lesdits inspecteurs trouveraient du pain ou autres aliments du genre de ceux ci-dessus mentionnés qui ne remplissent pas, en tout ou en partie, les conditions prescrites par ce règlement, ils les saisiront et les confisqueront immédiatement et en dresseront procès-verbal.

Section 3. — Aucun boulanger ou autre personne n'empêchera un inspecteur ou les inspecteurs de faire l'examen autorisé ou prescrit par le présent règlement, et n'empêchera non plus un inspecteur ou les inspec-

tors conform to the requirements of this By-law; that no unwholesome or adulterated materials are used in the composition of the aforesaid food products, and, for the above purposes, the said Inspector or Inspectors are hereby authorized to enter into any bakery or manufactory, or into any shop where bread or the above food products are made or sold, in the said City, and all premises in connection therewith, when and as often as they may deem necessary, in order to ascertain whether the same are maintained in the terms of this By-law; and if the said Inspector or any one or more of the said Inspectors shall find any loaf or loaves of bread or any of the above food products not conformable to the directions herein contained or any part of them, he or they shall immediately seize and confiscate the same and draw a procès-verbal.

Section 3. — No baker or other person shall hinder, obstruct or prevent any inspector or inspectors from making any examination authorized or required by this By-law, or shall hinder or obstruct or prevent

teurs susdits de saisir, de prendre et d'emporter aucun des produits alimentaires spécifiés dans le présent règlement et d'en disposer suivant la loi.

Section 4. — (a) Tous les bâtiments ou pièces occupés comme boulangeries ou comme fabriques de biscuits, de sucreries, de pâtisseries, de confiseries ou de gâteaux devront avoir un système convenable d'égout et de plomberie et devront être tenus dans une condition saine et salubre. Ils devront aussi être pourvus de soupiraux, fenêtres ou tuyaux d'aération suffisants pour assurer la ventilation. Aucun sous-sol ou cave non actuellement occupé comme boulangerie ne sera à l'avenir ainsi occupé ou utilisé, à moins que le propriétaire ne se conforme aux dispositions de la présente section.

(b) Toute pièce servant à la fabrication des aliments farineux et autres sus-mentionnés devra avoir au moins huit pieds de hauteur et devra avoir, si l'inspecteur le juge nécessaire, un plancher imperméable construit en asphalte ou en tuiles, ou un plancher additionnel de bois dur ou de pin ou d'épinette blanche, posé de manière qu'il n'y ait aucune fente et saturé d'huile de lin, tel plancher devant être renouvelé lorsque ce sera nécessaire. Les boulangeries et autres établissements spécifiés

any inspector or inspectors aforesaid from seizing, taking and carrying away and disposing of, according to law, any of the food products specified in the present By-law.

Section 4. — (a) All buildings or rooms occupied as bread, biscuit, candy, pie, confectionery or cake bakeries, shall be drained and plumbed in a proper manner and shall be maintained in a sanitary condition, and shall be constructed with air shafts, windows or ventilating pipes, sufficient to insure ventilation. No cellar or basement not now used for a bakery shall hereafter be so occupied or used, unless the proprietor shall comply with the sanitary provisions of this article.

(b) Every room used for the manufacture of the aforesaid flour, meal and other products shall be at least eight feet high and shall have, if judged necessary by the inspector, an impermeable floor constructed of asphalt or tiles, or an additional flooring of hard wood or pine or spruce, closely laid to prevent cracks and saturated with linseed oil, such flooring to be renewed when necessary, and the bakeries and other establishments herein specified situated in the basement of

dans le présent règlement qui se trouveront dans le sous-sol d'un bâtiment devront être pourvus d'un plancher d'asphalte ou d'un plancher de bois dur posé sur une fondation en béton ou en asphalte. Les murs latéraux de telles pièces devront être en brique ou blanchis à la chaux, plâtrés ou lambrissés ou peints; dans le cas des maisons de bois lambrissées en brique, les murs latéraux, à l'intérieur, seront plâtrés et blanchis à la chaux ou peints à la satisfaction de l'inspecteur. L'inspecteur pourra exiger que les murs latéraux et les plafonds soient blanchis à la chaux, au moins une fois tous les trois mois. Les meubles et les ustensiles devront être disposés de manière à pouvoir être facilement nettoyés et à ne pas empêcher le nettoyage d'aucune partie de la pièce. Les produits fabriqués avec de la farine devront être tenus dans des chambres sèches et aérées, et les tablettes et armoires où seront gardés lesdits produits devront être construites de façon à ce qu'elles puissent être parfaitement nettoyées. Il ne sera permis de garder aucun animal domestique, sauf des chats, dans une pièce occupée comme boulangerie ou comme fabrique de biscuits, de pâtisseries, de sucreries, de confiseries ou de gâteaux ou dans une chambre de telle boulangerie ou fabrique où des produits farineux sont emmagasinés.

buildings shall be provided with an asphalt floor, or a hard wood floor laid upon a concrete or asphalt foundation; the side walls of such rooms shall be of brick, or whitewashed, plastered or wainscoted or painted; in the case of brick incased houses, the side walls, in the interior, shall be plastered and whitewashed, or painted, to the satisfaction of the Inspector; the Inspector may require the side walls and ceilings to be whitewashed at least once in three months; the furniture and utensils shall be so arranged as to be readily cleaned and not prevent the proper cleaning of any part of a room; the manufactured flour or meal products shall be kept in dry airy rooms so arranged that the floors, shelves and all other facilities for storing the same can be properly cleaned. No domestic animals, except cats, shall be allowed to remain in a room used as a bread, biscuit, pie, candy, confectionery or cake bakery or in any other room in such bakery where flour or meal products are stored.

(c) Toute telle boulangerie ou fabrique devra être pourvue d'un lavabo convenable et d'un cabinet d'aisances séparés du fournil et des pièces où sont fabriqués tels produits alimentaires, et aucun cabinet d'aisances, fosse d'aisances, privé ou cendrier ne devra se trouver dans le fournil d'aucune boulangerie, hôtel ou restaurant public ni être relié avec tel fournil. Personne ne devra coucher dans une chambre occupée comme fournil. Les chambres à coucher des personnes employées dans la boulangerie devront être séparées des pièces où les produits farineux sont fabriqués, emmagasinés, ou vendus. Si les chambres à coucher sont au même étage où ces produits sont fabriqués, emmagasinés ou vendus, l'inspecteur pourra les inspecter et ordonner qu'elles soient tenues dans une condition saine et salubre.

Section 5. — Aucun patron n'exigera ou ne permettra sciemment qu'une personne atteinte de consommation des poumons, d'une maladie scrofuleuse, d'une maladie vénérienne ou d'une affection de peau contagieuse travaille dans son établissement, et tout patron est par les présentes requis de se tenir et de tenir ses employés proprement lorsqu'ils seront occupés à fabriquer, à manipuler ou à vendre tels produits alimentaires.

(c) Every such bakery shall be provided with a proper wash-room and a water-closet separated from the bakeroom and rooms where the manufacture of such food products is conducted, and no water-closet, earth-closet, privy or ash-pit shall be within or connected with the bake-room of any bakery, hotel or public restaurant. No person shall sleep in a room occupied as a bake-room; sleeping places for the persons employed in the bakery shall be separated from the rooms where flour and meal food products are manufactured or stored; if the sleeping places are on the same floor where such products are manufactured, stored or sold, the Inspector may inspect and order them put in a proper sanitary condition.

Section 5. — No employer shall knowingly require, permit or suffer any person to work in his workshop who is affected with consumption of the lungs, or with scrofulous diseases, or with any venereal disease or with any communicable skin affection; and every employer is hereby required to maintain himself and his employees in a clean condition while engaged in the manufacture, handling or sale of such food products.

L'inspecteur signalera au médecin officier de santé tous cas suspects des maladies susdites qu'il aura découverts, et ce dernier prendra les mesures qui seront nécessaires dans les circonstances.

Section 6. — Toute personne employée à fabriquer, emmagasiner, transporter, vendre, délivrer ou distribuer du pain, des pâtisseries ou d'autres produits alimentaires du genre de ceux ci-dessus mentionnés, devra, dès qu'une maladie contagieuse se sera déclarée chez lui ou chez un des membres de sa famille, ou parmi ses employés ou dans le bâtiment ou local où tels produits alimentaires sont emmagasinés, vendus ou distribués, avertir de la chose le bureau d'hygiène, et devra immédiatement suspendre la vente ou distribution desdits produits alimentaires jusqu'à ce que le bureau d'hygiène l'ait autorisé à reprendre son commerce.

Section 7. — Toutes voitures servant à la distribution des biscuits, du pain, des gâteaux ou d'autres aliments de ce genre dans la cité devront être tenues dans une condition propre et salubre, et toutes voitures ainsi que tous paniers, boîtes ou autres réceptacles dans lesquels des aliments de la nature de ceux ci-dessus mentionnés sont transportés dans les rues devront être parfaitement couverts, de manière à ce que les-

The Inspector shall report to the Medical Health Officer all suspicious cases of the aforesaid diseases that come to his notice, and the latter shall take the necessary action thereon.

Section 6. — Every person engaged in the production, storage, transportation, sale, delivery or distribution of bread, pastry, or other food products aforesaid, shall, immediately upon the occurrence of a case of infectious disease, whether it be himself or a member or members of his family, or amongst his employees, or within the building or premises in which are stored, sold or distributed such food products, notify the Health Department, and shall at once suspend the sale or distribution of any of the said food products until duly authorized to resume the same by the Board of Health.

Section 7. — All vehicles from which any biscuit, bread, cake or other bake-shop product is sold in the City, shall be kept in a clean and sanitary condition, and all vehicles as well as all baskets, boxes or other receptacles in which any of the aforesaid products are conveyed, through the streets, shall be closely covered in a way and manner that will protect said products from any pollution whatsoever. (As replaced by

aits aliments soient protégés contre toute contamination quelconque. (Telle que remplacée par le règlement no 325).

Section 8. — Personne ne fumera, ni chiquera ni ne crachera dans un fournil ou n'y fera rien de malpropre, et dans chaque boulangerie il devra y avoir des crachoirs en nombre suffisant pour l'usage des employés. (Telle que remplacée par le règlement no 325).

Section 9. — La glace dont on se servira en été pour la fabrication du pain sera d'une qualité approuvée par les autorités sanitaires, et l'eau dont on se servira sera filtrée.

Section 10. — Les hommes employés à la fabrication du pain se laveront les mains et les bras avec de l'eau et du savon, immédiatement avant de commencer à pétrir la pâte. Ils se laveront également les mains avec de l'eau et du savon quand ils reviendront du cabinet d'aisances.

Section 11. — L'on ne balayera pas dans le fournil pendant la préparation du pain.

Section 12. — Le pain sera livré à domicile dans un panier ou une boîte.

Section 13. — Tous les charriots à pain devront porter, dans un endroit bien visible, le nom

By-law No. 325).

Section 8. — No person shall smoke, chew or spit in any bake-room or shall commit any nuisance therein, and in every bakery there shall be a sufficient number of cuspidors for the use of employees. (As replaced by By-law No. 325).

Section 9. — The ice used in summer time in the making of bread shall be of a quality approved by the sanitary authority, and the water used shall be filtered.

Section 10. — The men engaged in the work of making bread shall wash their hands and arms with soap and water immediately before beginning to work the dough. They shall likewise wash their hands with soap and water, when returning from the water-closet.

Section 11. — No sweeping shall be done in the bakeroom while the preparation of bread is in progress.

Section 12. — Bread shall be delivered at the domicile in a basket or a box.

Section 13. — All bread wagons shall bear, in a prominent place, the name and address of

et l'adresse du propriétaire en lettres de pas moins de 4 pouces de longueur et d'une largeur proportionnelle.

Section 14. — Les boulangers, pâtisseries et autres personnes occupées à fabriquer les produits alimentaires spécifiés dans le présent règlement et dont les établissements se trouveront en dehors des limites de la cité devront, avant qu'il leur soit octroyé un permis pour vendre leurs produits dans la cité de Montréal, signer un écrit par lequel ils s'engageront à permettre que leur établissement soit régulièrement inspecté par les inspecteurs mentionnés dans le présent règlement et à se conformer aux dispositions dudit règlement, à défaut de quoi ils ne pourront obtenir tel permis.

Section 15. — Il ne sera pas permis aux épiciers ou autres personnes d'exposer en vente en dehors de leurs magasins du pain ou de la farine ou d'autres produits alimentaires sujets à être contaminés par l'exposition au grand air; le pain, la farine et les autres produits alimentaires susdits devront être tenus dans l'intérieur des magasins, dans des réceptacles convenables, parfaitement couverts et suivant les instructions dudit inspecteur ou desdits inspecteurs. (Telle que remplacée par le règlement no 325).

Section 15a. — Les boulangers, pâtisseries et confiseurs

the owner in letters not less than 4 inches in length and of proportionate width.

Section 14. — Bakers, pastry cooks and others engaged in the manufacture of the food products specified in this By-law, whose establishments are outside of the City limits, shall, before they are granted a license to sell their goods in the City of Montréal, be required to sign an agreement to allow their premises to be regularly inspected by the inspectors herein mentioned and to conform to the provisions of the present By-law, failing which they shall forfeit their right to said license.

Section 15. — It shall be unlawful for grocers or other persons to expose for sale outside of their stores, bread or flour or any other food article liable to be contaminated by exposure to the open air; the same shall be kept inside of the stores, in proper receptacles closely covered, and according to the directions of the said inspector or inspectors. (As replaced by By-law No. 325).

Section 15a. — Bakers, pastry-cooks and confectioners shall

devront obtenir un certificat de l'inspecteur du pain avant de prendre une licence. (Telle qu'ajoutée par le règlement no 325).

Section 16. — Toute personne violant quelque'une des dispositions du présent règlement ou refusant de se conformer aux dispositions dudit règlement sera passible d'une amende, et à défaut du paiement immédiat de ladite amende, d'un emprisonnement; le montant de ladite amende et le terme dudit emprisonnement à être fixés à la discrétion de la Cour du Recorder, pourvu que ladite amende n'excède pas quarante dollars, et que le terme de l'emprisonnement ne soit pas pour une période de plus de deux mois de calendrier.

obtain a certificate from the Bread Inspector before taking out a license. (As added by By-law No. 325).

Section 16. — Any person offending against any of the provisions of this By-law or refusing to comply with the provisions of the same shall be liable to a fine, and in default of immediate payment of said fine, to an imprisonment, the amount of said fine and the term of said imprisonment to be fixed at the discretion of the Recorder's Court, provided that such fine do not exceed forty dollars, and the term of imprisonment be not for a longer period than two calendar months.