



San José, 27 de octubre de 1977.-

RESOLUCIÓN No 253/77. INTENDENCIA MUNICIPAL: VISTO: el expediente remitido por el Ejecutivo Comunal encabezado con el Oficio N° 290/M/77 del Batallón de Infantería N° 6 con asiento en esta Ciudad, donde en el mismo se dá cuenta al Señor Comandante de la Brigada de Infantería N° 2, de las resultancias a que arribaron las inspecciones realizadas en todos los comercios en el ramo de panadería de esta Ciudad, a raíz de reiterados pedidos efectuados por el Gremio de Panaderos donde solicitaban una protección hacia los que cumplían con todas las leyes en vigencia; **CONSIDERANDO:** que luego de estudiado el presente expediente, surge claramente la diversidad de faltas constatadas que fueran detectadas en los comercios inspeccionados de distinto orden, trayendo como consecuencia, que el Ejecutivo Comunal una vez en conocimiento de ello, dispusiera que por medio del Departamento de Higiene del Municipio en coordinación con el médico de esa Repartición, elabore un Proyecto de Ordenanza sobre Funcionamiento de Panaderías, que esté acorde a la necesidad actual; **CONSIDERANDO:** que una vez redactado el referido proyecto por el Departamento de Higiene, le fue anexado ciertas recomendaciones propuestas por la Dirección, le fue anexado ciertas recomendaciones propuestas por la Dirección de Arquitectura que fueron compartidas por la parte autora del proyecto; y finalmente tuvo intervención también la Oficina de Asesoría Letrada del Municipio, quedando de esta forma estipuladas los montos de la multas para el caso de infracciones; **ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y no existiendo objeciones que formular al respecto; la Junta de Vecinos de San José por unanimidad de presentes (7 votos); **RESUELVE:** sancionar el Decreto No 2.281 relativo a la Ordenanza sobre Funcionamiento de Panaderías, cuyo articulado quedará redactado de la siguiente manera:

LA JUNTA DE VECINOS DE SAN JOSÉ

D E C R E T A :

Artículo 1º)- Desde la promulgación de la presente Ordenanza, no podrá establecerse en el Departamento ninguna panadería, sin que previamente se dé cuenta por escrito de ese propósito a la Intendencia Municipal.

Artículo 2º)- El escrito a que se refiere el artículo anterior será formulado ante la Intendencia, acompañado de un plano y memoria descriptiva del establecimiento que se proyecta.



Artículo 3º)- En el plano se presentará: la Planta, cortes y elevación de las construcciones, indicando la distribución del establecimiento, el sitio que ocuparán las instalaciones propias de la industria, el proyecto de las cañerías de provisión y desagüe, los aljibes, manantiales, sumideros, fosas, distribución de luz artificial, sitio que han de ocupar los ventiladores y toda dotación fija de carácter sanitario que pudiera originar perjuicios por su ubicación, distribución y colocación defectuosa.

Artículo 4º)- En la solicitud, los interesados incluirán la descripción de las más secciones del establecimiento y dependencias: el procedimiento de panificación, la especificación del agua que ha de emplearse en ella y los medios de que se dispondrá para la iluminación, ventilación y limpieza de los distintos locales.

Artículo 5º)- La Dirección de Higiene ordenará los informes que considere necesarios y, en caso de ser favorables, el interesado tramitará por expediente separado el permiso para la ejecución de las obras. Una vez concluidas éstas, deberá darse aviso a la Dirección de Higiene, a los efectos de la habilitación del establecimiento, lo que se hará siempre que las construcciones e instalaciones existentes, estén de acuerdo con el plano y memoria descriptiva aprobados y previo aval del Ministerio de Salud Pública, de acuerdo a lo estipulado por el Decreto del Poder Ejecutivo de fecha 16/4/974.

Artículo 6º)- Toda vez que el propietario del establecimiento desee introducir reformas, sea de ensanche, cambio de distribución y funcionamiento u otra que afecten los descriptos en la memoria presentada, no podrán hacerlo efectivo sin permiso de la Intendencia, la que hará correr los trámites del caso, con arreglo a la presente ordenanza.

Artículo 7º)- Los dueños de las Panaderías existentes en la actualidad, deberán registrar sus establecimientos en la Dirección de Higiene, dentro del plazo de tres meses, a contar de la promulgación de la presente ordenanza.

Artículo 8º)- Las panaderías existentes registradas que cambien de dueño, de razón social o de local, quedarán sujetas a lo dispuesto en esta ordenanza, en lo referente a las condiciones de instalación y funcionamiento.

Artículo 9º)- El agua a emplearse en la elaboración, deberá ser agua corriente en las ciudades y pueblos en que exista instalación pública y de aljibes o manantial en caso contrario. En estos casos deberá solicitarse cada tres meses certificado de su potabilidad al Laboratorio Municipal.



Artículo 10°)- Las personas que, por intervenir en la elaboración o expendio de pan y artículos similares, están comprendidas en la Ordenanza sobre Carnet de Salud. En el caso de contraer una enfermedad infecto-contagioso, los dueños o jefes de los respectivos establecimientos, quedan obligados a comunicarlo, dentro de un plazo de 24 horas.

Artículo 11°)- Los dueños de establecimientos vigilarán que el personal de su dependencia cuide su higiene individual y proceda a lavarse perfectamente las manos, antes de iniciar el trabajo y los proveerá de los implementos necesarios para ello.

Artículo 12°)- Los operarios no podrán emprender sus tareas con ropa de calle, debiendo hacerlo con trajes y delantales adecuados (blancos), que deberán conservar en perfectas condiciones de aseo. Al efecto se habilitará un guardarropa con instalación de armarios, a razón de una división cada dos operarios.

Artículo 13°)- Queda expresamente prohibido el almacenamiento de pan en trozos y su aprovechamiento en cualquier forma en almacenes, etc., debiendo procederse a su inmediata inutilización, a medida que se vaya produciendo.

Artículo 14°)- La elaboración de pan rallado se efectuará utilizándose únicamente pan en buen estado de conservación y en piezas enteras. En los casos en que compruebe el almacenamiento o utilización de trozos de pan, se decomisará toda la existencia y se aplicará la multa correspondiente.

Artículo 15°)- Autorízase el expendio de pan en los almacenes, sin que para ello haya que solicitar autorización, debiendo estar colocado en cajones, estanterías, vitrinas, etc., al abrigo de la moscas, separado del piso y alejado de sustancias que puedan contaminar el pan y siempre que el local no tenga comunicación directa con dormitorios o establecimientos insalubres.

Artículo 16°)- Queda prohibido el empleo de papel de diario o cualquier clase de papel usado, para envolver pan o productos similares.

Artículo 17°)- Los Inspectores de Higiene tendrán acceso libre a todas las dependencias de la panadería, para velar por el cumplimiento de esta ordenanza.

Artículo 18°)- El blanqueo general del establecimiento, así como el lavado de puertas, ventanas y paredes, aparte de la limpieza habitual y diaria, podrá intimarse –cuando se juzge necesario-- por la Dirección de Higiene.

Artículo 19°)- Queda prohibida la elaboración del pan en las siguientes condiciones:



a) Con harinas que contengan sustancias minerales o semillas extrañas, que comuniquen mal sabor o hagan dañoso el producto; estas harinas serán inutilizadas y eliminadas del consumo.

b) Igualmente prohíbese la venta del pan que esté atacado de enfermedades criptogámicas o parásitos animales o alterado por proceso de fermentación.

Artículo 20°)- En la elaboración de pastelería, bizcochos y similares, sólo se podrá utilizar colorantes inofensivos, autorizados por la Dirección de Higiene, de acuerdo al análisis o informe del Laboratorio Municipal

-Del Despacho-

Artículo 21°)- El despacho se abrirá al frente del edificio y será de acceso directo para el público.

Artículo 22°)- El piso podrá ser de tablas machihembradas o de material pétreo, exigiéndose que sea bien liso y de fácil limpieza. También se podrá utilizar baldosas, monolítico o similares.

Artículo 23°)- Las paredes serán se mampostería, revocadas y blanqueadas y el techo reunirá condiciones que aseguren su fácil limpieza.

-De la caballeriza, depósitos de vehículos y combustibles-

Artículo 24°)- El depósito de vehículos será un local bien aireado e iluminado y su piso será de material pétreo, impermeable y de fácil lavado.

Artículo 25°)- Las normas sobre caballerizas serán las previstas en el decreto de la Intendencia Municipal de fecha 23 de enero de 1950.

Artículo 26°)- Para depósito de combustibles se habilitará un local exclusivamente destinado a ese objeto y construído en todas sus partes con materiales incombustibles.

Artículo 27°)- En los locales destinados a depósitos de harina o productos elaborados en general, la superficie de directa iluminación y sireación de los valos, deberá ser por lo menos igual a 1/7 de la superficie planimétrica del local.

Artículo 28°)- Los pisos, paredes y techos se construirán en igual forma y con los mismos materiales que se exigen para el despacho.



Artículo 29°)- Las bolsas de harina y los productos elaborados en general, se depositarán sobre tarimas de madera sin pintar, debiendo quedar entre estas y el piso, un espacio libre no menor de 50 centímetros.

-Taller de elaboración-

Artículo 30°)- Chimeneas, hornos y conductos de humo.

a) En los establecimientos destinados a Panadería se podrán construir hornos, chimeneas, conductos de humo, etc., adosadas a las medianeras o en el interior de las mismas, siempre que se respete la línea divisoria y sean revestidas de material refractario.

b) Todo conducto de humo se elevará por lo menos un metro con cincuenta sobre el nivel del techo a la cual pertenece. Al construirse un edificio a mayor altura de las casas linderas, el propietario de aquel deberá elevar el conducto de humo que hallase en la medianera o adosado a la misma, hasta una altura superior por lo menos en un metro cincuenta al nivel de su propio techo.

c) En las fábricas, hoteles y otros locales destinados a cualquier comercio que por su funcionamiento requieran grandes chimeneas o tubos de humo, estos deberán llevar aparatos deshollinador de bien funcionamiento.

Artículo 31°)- Obras cercanas a medianeras.

En los mencionados establecimientos deberán seguirse las siguientes reglas para la instalación de motores, hornos, etc..

a) Los motores, dinamos y demás máquinas, no podrán colocarse a menor distancia de un metro de las paredes divisorias entre propiedades, y deberán asentarse sobre apoyos independientes de esas paredes, y de toda estructura que con ellos tenga alguna vinculación constructiva directa o indirectamente.

b) Los soportes, cojinetes y demás órganos utilizados para la transmisión de movimientos, no podrán empotrarse ni estar vinculados a los muros medianeros.

c) Los generadores de vapor, hornos, cámaras de secación y demás instalaciones que puedan irradiar calor, deberán estar separadas de la paredes divisorias, por lo menos un metro.

Esta distancia deberá ser aumentada cuando sea necesario, o bien por procedimientos técnicos apropiados, se deberán aislar las instalaciones de las paredes divisorias, de manera que la



temperatura al otro lado de la medianera no pueda elevarse más de dos grados sobre la del ambiente.

Artículo 32°)- Altura, cubaje, superficie.

El mínimo para la altura, cubaje y superficie de los locales cerrados destinados o a destinarse al trabajo en la elaboración de pan que ocupa más de cinco operarios, deben ser las siguientes:

a) Locales construídos después de la fecha de entrada en vigencia del presente

Reglamento:

Altura neta no inferior a 3 metros.

Cubaje no inferior a 10 metros cúbicos por persona.

Cada persona ocupada en cada ambiente debe disponer, por lo menos de una superficie de 2 metros cuadrados.

b) Locales construídos antes de la fecha de la entrada en vigencia del presente

Reglamento:

Altura neta mínima, 2 metros 50 cm.

Cubaje, 8 metros cúbicos por persona.

Los valores relativos al cubaje y la superficie se entienden brutos esto es, sin reducción de máquinas e instalaciones fijas.

La altura neta de los locales será medida desde el piso hasta la altura media de los techos, cielorrasos o bovedillas.

Cuando necesidades técnicas lo requieran se podrá consentir alturas mínimas inferiores a las arriba indicadas y prescribir que sean adoptados medios de ventilación adecuados el ambiente.

Las autoridades municipales podrán prescribir para los establecimientos industriales no indicados en el primer inciso, el cumplimiento de los límites establecidos en el presente artículo, respecto de la altura, cubaje y superficie de los locales cerrados de trabajo y cuando estos resultaren perjudiciales para la salud de los obreros.

Artículo 33°)- Iluminación

A menos que sea imprescindible por las diversas características de la manipulación, los locales de trabajo, las panaderías deben estar convenientemente iluminados con luz natural y directa. Todos los locales de trabajo deberán recibir aire y luz directamente de calles, patios u otros espacios abiertos por intermedio de aberturas cuya superficie libre o sea inferior a un décimo del área de los pisos respectivos.



Cuando estos locales reciban aire y luz directos a través de logias, pórticos, arcadas, etc., la superficie de las aberturas serán de un sexto de la superficie de los pisos.

Cuando la aereación e iluminación se hagan por patios con clarabollas corredizas, la superficie de las aberturas será de un cuarto de la superficie de los pisos respectivos.

Artículo 34°)- Temperatura.

La temperatura de los locales cerrados de trabajo de las panaderías debe ser mantenida dentro de los límites apropiados a la buena ejecución de los trabajos y a evitar perjuicios para la salud de los obreros.

Artículo 35°)- Renovación de aire.

El aire de los locales cerrados de trabajo de las panaderías debe ser frecuente y convenientemente renovado.

Para la renovación del aire se deberá evitar que las corrientes lleguen directamente a los trabajadores instalados en puestos fijos.

En los locales cerrados o no, donde los trabajos ocasionen el desprendimiento de gas irrespirable, tóxico o inflamable o se produzcan normalmente vapores, olores, humos o cenizas de cualquier clase, el industrial tiene el deber de adoptar medidas aptas a impedir o reducir en cuanto sea posible esos desprendimientos y su difusión en el ambiente donde trabajan los obreros.

Artículo 36°)- Servicios sanitarios.

Todo establecimiento de elaboración de pan, y en general, todo local destinado al trabajo de personas en común, deberá disponer de servicios sanitarios instalados de acuerdo con las disposiciones en vigencia sobre el particular, bien ventilados e iluminados y mantenidos en las mejores condiciones de aseo, funcionamiento y conservación.

Todo establecimiento industrial ubicado en zonas donde existe red cloacal, está obligado a servirse de ella para los servicios sanitarios.

Los referidos servicios higiénicos se establecerán debidamente independizados de los locales donde se trabaja y, en ningún caso se podrá efectuar su ventilación a expensas de aquellos, para lo cual cada sección de ellos estará provista de una puerta que impida el contacto de ambos ambientes.



En las localidades donde no existe red cloacal, deberán, los establecimientos, utilizar servicios de pozos sépticos contruídos de cemento armado con tubos de ventilación, prolongándose hasta la parte más alta de los edificios, no tolerándose ningún otro material.

Artículo 37°)- Debe dotarse al local destinado a taller de elaboración, de un número suficiente de ventiladores, para asegurar la renovación del aire, aunque las puertas y ventanas permanezcan cerradas.

Artículo 38°)- El piso debe ser impermeable y bien liso y podrá construirse de baldosas gruesas o lozas de piedra bien cimentada. En este local no podrán colocarse sumideros en comunicación directa con el caño maestro.

Artículo 39°)- Las paredes serán de mampostería revocadas y blanqueadas. Desde el piso hasta dos metros de altura se pondrá en las paredes un revestimiento de material impermeable liso o se pintarán hasta la misma altura con tres manos de pintura al aceite o se colocarán baldosas vidriadas.

Artículo 40°)- El techo se construirá de tal modo que garantice su fácil limpieza.

Artículo 41°)- Los ángulos formados por la intersección del piso con las paredes, se redondearán rellenándolos con mortero, a fin de evitar la acumulación de residuos.

Artículo 42°)- Las máquinas, mesas y bateas no podrán instalarse a una distancia menor de un metro de los muros, con objeto de permitir la fácil circulación para efectuar la limpieza del local, ni tampoco podrán instalarse a una distancia menor de dos metros de la boca del horno.

Artículo 43°)- Los motores de las máquinas de los talleres de elaboración se instalarán en un local independiente, pudiendo ser lindero o se aislarán convenientemente si estuvieran dentro de él, debiendo reunir las mismas condiciones naturales de luz y aire exigidas para los talleres de elaboración; su piso será de material impermeable y los muros se construirán de mampostería revocada y blanqueada.

-De los vehículos-

Artículo 44°)- Los vehículos destinados al reparto deberán estar cerrados completamente, excepción hecha de una puerta en la parte posterior y una ventana con persiana en la anterior, estando totalmente prohibido llevar en ellos cualquier clase de animal.

-Servicios higiénicos-



Artículo 45°)- Anexo al taller de elaboración se construirá un lavatorio, con número suficiente de piletas y provisto de jabón para la higiene de los obreros.

Artículo 46°)- Siempre que por el frente de la panadería pase ramal de la red de saneamiento, será obligatoria la construcción de instalaciones sanitarias, de acuerdo con las disposiciones en la materia.

Artículo 47°)- Por cada 10 obreros que haya en el establecimiento, deberá instalarse un W.C. y el lavabo correspondiente.

Artículo 48°)- Las letrinas tendrán una altura mínima de 2.50 mts.; sus dimensiones planimétricas no serán inferiores a dos metros cuadrados, con el lado mínimo de un metro; recibirán aire y luz directos, abundantes del exterior, por medio de ventanas o tragaluces de superficie igual a 0.50 centímetros de lado; sus muros y techos serán de mampostería revocados y blanqueados. Desde el piso hasta dos metros de altura, las paredes serán revestidas con baldosas o azulejos vidriados. Sus pisos se construirán con material pétreo impermeable, liso y con pendiente hacia un punto en el cual se colocará un sumidero en comunicación con el caño maestro o fosa séptica.

Artículo 49°)- En todo establecimiento de elaboración de pan deberán existir obligatoriamente extinguidores de incendios y botiquines provistos de los elementos necesarios para prestar primeros auxilios en caso de accidentes.

Artículo 50°)- Las panaderías actualmente en funcionamiento deberán cumplir de inmediato con las disposiciones establecidas en la presente Ordenanza, salvo en lo referente a la adaptación de los depósitos de harina y taller de elaboración, para lo cual contarán con un plazo de un año, a partir de la promulgación de esta Ordenanza.

-De las sanciones-

Artículo 51°)- Las infracciones a la presente Ordenanza se penarán con multa de N\$ 200.00 la primera vez, con N\$ 500.00 la segunda y con N\$ 1.000.00 las sucesivas, pudiendo incluso, según la gravedad de la falta cometida, procederse a la clausura del establecimiento.

Artículo 52°)- Comuníquese, imprímase folletos, publíquese, etc..



SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DE VECINOS DE SAN JOSE, A LOS VEINTISIETE DIAS DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE.-

Luis FERNÁNDEZ

Presidente

Rafael EGUSQUIZA

Secretario General

MPM. 24/06/08