MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

///

ORDENANZA NUM.83

La Plata,Setiembre 28 de 1926.

El H.Concejo Deliberativo,en uso de sus facultades,ha sancionado la siguiente-

ORDENANZA

Artículo 1° Los establecimientos industriales que elaboren harina de cereales en la preparación de substancias alimenticias, tales como panaderías, fideerías, pastelerías, etc. ya instalados, como los que en el futuro se establezcan,quedan sujetos a la siguiente reglamentación.

Art. 2° La elaboración de pan y productos similares,solo se permitirá en los locales:

a)Amplios,convenientemente iluminados y ventilados;

b)Con pisos impermeables;

c)Paredes de mampostería perfectamente revocadas y revestidas de azulejos o con una capa de cemento portland,hasta la altura de dos metros;

d)Provistos de armaduras y bastidores de tela metálica adaptada a las puertas, ventanas y claraboyas;

e)Que se encuentren en perfectas condiciones de aseo y limpieza

f)Que sean pintados y blanqueados por los menos dos veces en el año, siempre que la falta de limpieza lo exija;

g)Que consulten la seguridad de los obreros;

h)Y que no estén en comunicación directa con dormitorios,establecimientos insalubres,caballerizas o tambos.

Art. 3° No podrán trabajar en la elaboración,expendio o reparto de pan y artículos similares,las personas que estén atacadas de enfermedades infecto-contagiosas o repugnantes.

En todo momento podrán los inspectores municipales exigir al personal dedicado en cualquiera de estas tareas que se sometan a una revisación médica que efectuará la Inspección de Sanidad.

Art. 4° Los establecimientos a que se refiere esta Ordenanza, estarán dotados de un local para baño y otro para limpieza del personal y cambio de ropa;sus cuadras no podrán utilizarse para dormitorios ni comedores de operarios;sus w.c.no estarán en comunicación con los depósitos de trabajo y estarán bien iluminados y ventilados.

Art. 5° La venta de pan y productos similares solo se permitirá en locales especiales destinados a ese solo objeto,los que se mantendrán en perfectas

///

///

condiciones higiénicas y no podrán estar en comunicación directa con los dormitorios, ni establecimientos insalubres, conventillos, caballerizas, tambos, etc.

Art. 6° Las caballerizas deberán tener pisos impermeables, cubiertos o no de madera con canaletas conductoras de los líquidos excrementicios o de lavar y regidas en un todo, por las ordenanzas y leyes respectivas.

Art. 7° Es obligatorio en las panaderías el uso de maquinarias para la elaboración del pan.

Art. 8° Las harinas que se utilicen serán apropiadas y aptas para su consumo, prohibiéndose efectuar la fabricación con las que tengan materias extrañas de origen mineral, animal o vegetal. Igualmente se prohibirá la venta de las que se encuentren atacadas de enfermedades criptogámicas o parásitos animales y alteradas o averiadas por fermentación.

Art. 9° Las fábricas que se dediquen a la elaboración de pastas alimenticias (fideerías, fábricas de masas, etc.,) no usarán colorantes artificiales ni substancias aromáticas que aunque, naturales, pudieran ser perjudiciales a la salud por razones de dósis, calidad, término o grado de conservación, etc.

Art. 10. El agua de uso debe ser:

a) Agua corriente;

b) Agua de la segunda napa sino tuviera servicio de aguas corrientes.

Art. 11. El transporte de pan se verificará por los expendedores en vehículos cerrados y evitando contacto con objetos que no estén en perfectomestado de aseo.

Art. 12. Los establecimientos ya instalados y en función, llemarán las prescripciones de esta ordenanza a los seis meses de su promulgación.

Art. 13. Los infractores a las disposiciones precedentes, incurrirán en las siguientes sanciones: multas de cincuenta pesos moneda nacional la primera vez, de cien pesos moneda nacional en la siguiente, pudiendo el D.E. en caso de nueva reincidencia ordenar la clausura temporaria o definitiva de la fábrica, quedando facultado el D.E. cuando la salud pública peligre a ordenar el decomiso o inutilización de la mercadería.

Art. 14. Comuníquese, etc.

PEDRO HARAMBOURE

José J. Saíñas

Pro-secretario