

# Alimentos en Gral.

ORDENANZA N° 11418

SANCIONADA: 20.08.1949

PROMULGADA: 27.08.1949

ARTICULO 1°.- Funciones: La Oficina de Inspección de Higiene, creada en la sesión del Concejo Deliberante del día 20 del corriente, tendrá la función de inspeccionar los productos destinados a la alimentación humana y consumo en general, y vigilar la fabricación, almacenamiento y forma de expendio de los mismos dentro de la jurisdicción comunal.

La Jefatura de la Oficina de Inspección de Higiene será ejercida por un doctor en bioquímica con título otorgado por Universidad Nacional y los cargos técnicos auxiliares se proveerán por concurso y examen ante un jurado que nombrará el Departamento Ejecutivo. En caso de ausencia del titular, será reemplazado por el bioquímico de la Asistencia Pública.

Del control de los productos alimenticios y de consumo.

Queda prohibida la venta de todo producto de alimentación y de consumo que no esté previamente inscripto y aprobado por la Oficina de Inspección de Higiene.

No podrán habilitarse fábricas de alimentos y de productos de consumo en general y demás comercios sujetos a la inspección química o veterinaria, sin la autorización de la Oficina de Inspección de Higiene y las actualmente existentes deberán acondicionarse a las normas generales y especiales que establece el presente reglamento, dándose para ello un plazo de 90 días a partir de la promulgación del mismo.

Clasificación general de los productos sometidos a control.

Los productos sometidos al control de la Oficina de Inspección de Higiene se clasifican con carácter general en la siguiente forma:

Con el nombre de substancias alimentarias, materias alimenticias o simplemente alimentos se designa genéricamente a los productos naturales simples o manufacturados destinados a la alimentación o consumo humano.

Con el nombre de bebidas con o sin clasificaciones adicionales o especiales, se designa a las aguas potables o minerales de mesa y preparaciones simples que, con o sin finalidades alimenticias, son ingeridas al estado líquido.

Tanto las materias primas como los productos elaborados, deben responder en su composición química, aspecto, presentación, calidad, estado de conservación y caracteres organolépticos a su nomenclatura específica o a las denominaciones legales o comerciales aprobadas. Los envases, recipientes, envoltorios o accesorios y etiquetas, deben responder en un todo a las normas prescriptas por el presente reglamento.

Alimento puro.

Se consideran como norma de apreciación alimento puro, el que posee las siguientes condiciones:

- 1º) Ser un producto natural en buen estado de conservación, de caracteres organolépticos apropiados, que no haya experimentado modificaciones en su valor nutritivo, salvo las inherentes a las operaciones autorizadas para su elaboración y conservación.
- 2º) No haber sido objeto de la adición de substancias extrañas a las comunes en la alimentación natural del hombre.
- 3º) No haber sido objeto, asimismo, de ninguna clase de manipulación que pueda motivar engaño respecto al origen, naturaleza y calidad del producto.
- 4º) Responder en su denominación a la nomenclatura específica impuesta por la legislación, reglamentación o usos.

Alimento alterado.

Se denominan alimentos alterados los que por influencia de causas naturales (humedad, temperatura, microorganismos, parásitos o deficiente conservación, etcétera) hayan sufrido averías, deterioros, contaminación o perjuicio en su calidad, aspecto, presentación o composición intrínseca.

Alimento adulterado.

Se denominan alimentos adulterados los que con fines ilícitos y propósitos de lucro, hayan sido sometidos a tratamientos u operaciones que reduzcan su poder nutritivo normal o que hayan sido modificados en su presentación para inducir a error o engaño al consumidor, especialmente las siguientes:

- 1º) Elaborados o mezclados con materias primas impuras, sucias, descompuestas o pútridas.
- 2º) Mezclados con elementos inertes o extraños para aumentar su peso o volumen.
- 3º) Privados de elementos útiles o de principios alimenticios parcial o totalmente.
- 4º) Adicionados de agua o ingredientes, sucedáneos o sustitutos que rebajan el valor

bromatológico real del producto genuino.

5º) Coloreados artificialmente, para disimular defectos de elaboración o mejorar la presentación de mercaderías de inferior calidad.

6º) Conservados o edulcorados con productos prohibidos y en general preparados o elaborados con materias principales y accesorias no permitidas.

Alimentos falsificados.

Se denominarán alimentos falsificados los que conservando las apariencias y caracteres de los productos legítimos, hayan sido fabricados exclusivamente para substituirlos o imitarlos y circular con denominaciones reservadas a aquellos.

Considérase como fraude el atribuir a la mercadería origen distinto al verdadero o anunciar que tiene composición o propiedades de que carece, dar un peso o volumen menor que el indicado en los envases.

Serán consideradas como prácticas o manipulaciones fraudulentas, las tendientes a modificar la composición de productos genuinos, por métodos no autorizados expresamente o a disimular alteración.

Envases y envolturas.

Entiéndase por envases, los recipientes destinados a conservar o preservar del ambiente las sustancias alimenticias y bebidas, cuyo material constructivo se halle en contacto con el contenido y cualquiera sean sus dimensiones, forma o sistema de cierre. Con respecto al material que constituye los mismos, se considerarán también como envases a los utensillos, aparatos y dispositivos empleados para la trituración, mezcla, cocción, trasvasamiento, medidas, cañerías de conducción (excepto las empleadas para las aguas potables) etcétera, de los productos destinados a la alimentación. Queda absolutamente prohibida la utilización de envases usados, con excepción de los casos en que, en forma expresa lo autorice la Oficina de Inspección de Higiene.

Los envases deberán responder a las siguientes exigencias:

1º) Ser o estar revestido de material inatacable por el producto en cuyo contacto estarán.

2º) No contener la parte en contacto más del 1% de plomo, antimonio, zinc, cobre u otras impurezas, ni más de 0.01% de arsénico.

3º) El hierro galvanizado (hierro revestido de zinc) queda prohibido.

4º) Si el material es esmaltado o barnizado, no debe ceder plomo, zinc u otro producto nocivo, después de treinta minutos de ebullición en ácido acético al 4% adicionado de 5 gramos de cloruro de sodio y 0.25 gramos de ácido cítrico.

5º) El caucho y derivados, no debe contener productos nocivos.

6º) En la pintura, decorado y esmaltado de los envases y utensillos solo son permitidos los colorantes inofensivos, exento de antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y zinc en sus formas solubles.

Cierres de envases.

Podrán estar constituidos por:

1º) Estaño - con más de 1% de impurezas y 0,01% de arsénico como máximo.

2º) Corcho y sucedáneos.

3º) Cauchos y sucedáneos libres de productos nocivos.

4º) Tapas metálicas perfectamente estañadas, barnizadas o esmaltadas, que asienten sobre anillos de caucho o corcho exento de impurezas nocivas.

5º) Láminas metálicas (tapas corona) que llevarán en el interior una lámina de corcho sin poros, aluminio o estaño, con el objeto de asegurar un cierre perfecto.

6º) Vidrio, porcelana u otro material inofensivo.

Envases de bebidas.

El agua gaseosa o soda y las bebidas sin alcohol, serán envasadas en recipientes de vidrio transparente, incoloro o coloreado, que permitan ver impurezas. Estos recipientes deberán ser obturados en la siguiente forma.

1º) Con tapones de tierra cocida esmaltada o de porcelana provistos de anillo de caucho, corcho o cualquier otro material, libre de impurezas tóxicas.

2º) Con tapas metálicas, tipo corona de metal niquelado o de hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro o corcho.

3º) Con tapas sifones (armaduras metálicas) de níquel, aluminio puro o estaño técnicamente puro o con aleaciones autorizadas. Las armaduras metálicas deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas y las partes en contacto con el líquido, deberán estar construidas o revestidas de estaño puro o aleado con no más de 10% de antimonio y 3% de cobre. Serán uniformes sin soluciones de continuidad o picaduras.

4º) Con armaduras de materiales plásticos, resinas artificiales, etcétera, los cuales no deben ceder sustancias de ninguna clase a la acción prolongada del agua carbónica a 10 atmósfera de presión.

Cuando la acidez del producto envasado exceda de 8 centímetros 3 de hidróxido de sodio normal por ciento o contenga solumera, se revestirán los envases con un barniz protector que no debe

ceder sustancias nocivas. Los envases de vidrio conteniendo alimentos, sean ellos líquidos, viscosos o sólidos, deberán ser transparentes e incoloros o tenuemente coloreados, de modo que permitan la observación del aspecto del contenido.

Las carnes y huesos salados, cuando se expongan a la venta o se tengan en depósito, se conservarán en recipientes adecuados de material inatacable. El transporte de las carnes se hará en envases de mimbre, madera o lona impermeable-, en perfectas condiciones de limpieza y conservación. Cuando sea transportada en forma fraccionada, las porciones se envolverán previamente en papel impermeable. Los "sándwiches", empanadas, masas, alfajores, deberán estar convenientemente envasados o envueltos en papel blanco de primer uso, celofán u otro material aprobado.

Los helados, sorbetes, cremas frías, etcétera, serán expendidos en envolturas protectoras de papel blanco impermeable o envases aprobados.

Los tarros utilizados en el transporte de leche serán de metal bien estañados en su superficie interna, tendrán tapa en tal forma que cierren perfectamente, libre de trapos y papeles.

El expendio de manteca se hará en envoltorios de papel impermeable de color blanco, o envases cerrados de vidrio o lata con barniz sanitario interno a base sustancias inocuas. Para consumo directo y exclusivo de la manteca, en confiterías, masiterías y negocios de igual índole se permitirá que el expendio se haga en bloque de 5 a 25 kilogramos, envasado en cajas o cajones de madera inodora, debiendo usar papel impermeable que evite el contacto del producto con las paredes del envase.

La margarina se envasará de la siguiente forma:

1º) Fracciones de 250, 500 y 1000 gramos en cubos convenientemente envueltos en papel apergaminado.

2º) Cubos de 5 kilos colocados en envases de hojalata.

El pan, galleta, bizcochos, masas, serán envueltos únicamente en papel blanco, de primer uso, quedando terminantemente prohibida la utilización de papel impreso o maculado.

Los extractos de tomate solo podrán expendirse en envases de hojalata o vidrio con cierre hermético, debidamente autorizados.

Las barras de turrón se expendirán envueltas en papel impermeable (celofán u otros).

La yerba mate elaborada se expendirá en envases de primer uso, fabricados con material aprobado que garantice su buena conservación.

Prohibiciones.

Queda terminantemente prohibido emplear recipientes y envases que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos de circulación en el comercio, o que hayan servido con anterioridad para contener mercaderías que no son del propio comerciante o fabricante que los utiliza, considerándose infracción la circunstancia de encontrarlos dentro de la fábrica o en los vehículos de reparto.

Queda prohibido utilizar para contener sustancias alimenticias, bebidas y sus correspondientes materias primas, recipientes que en su origen o en alguna oportunidad hayan estado en contacto con productos no alimenticios o incompatibles por su naturaleza con los que se encontraren en el momento de la inspección. Del mismo modo queda prohibido cerrar los recipientes de productos alimenticios y bebidas con tapones previamente usados. Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio de sustancias alimenticias y afines que estén en contacto directo con:

1º) Papeles usados o maculados.

2º) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido, como ser: yeso, alumbre, barita, colorantes, de anilina no autorizados, antisépticos, etcétera.

3º) Papeles coloreados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido, pero que cedan fácilmente su color.

4º) Papeles de plomo o estaño que contengan más de 1% de plomo o antimonio y más de 0,01% de arsénico. Las carnes no podrán envasarse o envolverse en papeles impresos o maculados ni arpilleras. Los productos que contengan vinagre (encurtidos, salsas, mostazas, condimentos, etcétera) no podrán llevar cápsulas metálicas con más de 1% de plomo y 0,01% de arsénico, a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho mediante una hoja de estaño fino, de una hoja de aluminio o de cualquier otro material impermeable o inatacable. Alimentos refrescantes - jarabes o refrescos - zumos de frutas - helados.

Se denominan jarabes o refrescos a:

1º) Los jarabes o refrescos naturales, preparados con azúcar comercialmente puro: agua potable; jugos o zumos genuinos de frutas; materias vegetales (almendras, chufar, mate, etcétera); ácidos cítricos, lácticos y tártricos únicamente.

2º) Los jarabes o refrescos artificiales elaborados con azúcar comercialmente puro; agua potable; esencias libres de sustancias nocivas; ácido cítrico, láctico o tártrico y colorantes autorizados.

Características.

Su densidad mínima será de 1,30 a 15º C. y el porcentaje de glucosa no podrá exceder en ningún

caso del 30% de la sacarosa presente.

Esta absolutamente prohibida la adición de edulcorantes artificiales (sacarina, etcétera) en sustitución de la sacarosa, quedando también prohibida la circulación, tenencia y venta de los jarabes y refrescos que contengan esencias consideradas nocivas, ácidos minerales, resinas, colorantes sintéticos o vegetales de uso nocivo, antisépticos, sustancias espumígenas prohibidas y metales tóxicos.

La Oficina de Inspección de Higiene procederá a la clausura inmediata de las fábricas que elaboran los productos precedentes con sacarina, dulcuia u otros edulcorantes artificiales.

Jugos de frutas.

Con la denominación general de jugos de frutas se designan los zumos de frutas maduras y sanas, obtenidas por presión en frío o en caliente. No deben contener materias extrañas ni más del 1% de alcohol en volumen, ni hallarse en mal estado de conservación. Solo deberán contener los ácidos y azúcares procedentes de los frutos de origen.

Helados.

Con el nombre de sorbetes, helados y cremas frías se designan los productos elaborados por la congelación de mezclas líquidas constituidas por leche o crema de leche, frigos, zumos, extractos o jarabes de frutas, yemas de huevos, cacao, café, chocolate, frutas frescas o secas desmenuzadas, azúcar comercialmente puro y sustancias aromáticas.-

Queda prohibido el uso de materias extrañas aunque sean inofensivas, colorantes, esencias, edulcorantes artificiales, sustancias conservadoras y espumígenas, etcétera.

Los helados y cremas de leche no podrán contener en ningún momento más de 100,000 gérmenes por gramo, con ausencia de gérmenes del grupo salmonella. La elaboración de helados solo se permitirá en los locales donde hubiere aguas corrientes o de pozos semisurgentes debiendo el agua ser potable.

Alimentos grasos de origen vegetal y animal.

La denominación genérica de alimentos grasos esta reservada a los glicéridos de ácidos grasos comercialmente puros. En esta clasificación están comprendidos:

1º) Aceites vegetales: obtenidos por la simple presión de frutos o semillas, sanas y limpias, sometidas únicamente a la refinación por procedimientos físicos o químicos, autorizados.

2º) Grasas vegetales: Obtenidas por simple presión de semillas sanas y limpias, sometidas únicamente a operaciones de filtración para separar impurezas mecánicas y neutralización si fuere necesario.

3º) Grasas comestibles, animales o vegetales y sus mezclas obtenidas de materias primas sanas y limpias, debidamente purificadas.

4º) Las grasas hidrogenadas o endurecidas, obtenidas por tratamientos de aceites vegetales o animales por hidrógeno en instalaciones apropiadas y en presencia de catalizadores permitidos. Los aceites vegetales genuinos presentarán una consistencia fluida a la temperatura de 20º centígrados, no tendrán más de 1,5% de acidez libre en ácido oleico y no presentarán signos de enrancimiento. Queda prohibido en la elaboración de los aceites el agregado de las sustancias denominadas beneficiadoras (aromatizantes y colorantes).

Grasas alimenticias.

Las grasas alimenticias o comestibles son las elaboradas en condiciones higiénicas, con las partes adiposas, inalteradas y limpias de los animales bovinos, ovinos, porcinos y aves sacrificados para el consumo en estado conveniente de salud, las grasas vegetales que respondan a las exigencias de este reglamento y la mezcla de ambas.

Se considerarán como materias grasas ineptas para la alimentación:

1º) Las elaboradas con materias primas sucias, rancias, alteradas, averiadas, o que no reúnan las condiciones de pureza reglamentarias o que provengan de animales enfermos.

2º) Las que tengan más de 1% de agua, con excepción de la margarina.

3º) Las adicionadas de cera o hidrocarburos (parafinas, vaselinas, ceresinas o similares), las que contengan cualquier conservador que no sea la sal común o sustancias colorantes naturales o artificiales.

4º) Las que contengan una proporción de ácidos grasos libres superior a la admitida y en general las que no respondan a las constantes físicas y químicas de los productos genuinos.

Las materias grasas provenientes de animales enfermos, serán desnaturalizadas, agregándoles colorantes que no permitan su confusión con productos comestibles, destinándose a usos industriales únicamente.

Alimentos hidrocarbonados.

Se denominan alimentos hidrocarbonados a los productos naturales simples o transformados, que se caracterizan por contener materias amiláceas como alimentos dominantes, acompañados o no de otras sustancias nutritivas (proteínas, grasas, azúcares, etcétera)

En esta denominación están incluidos los cereales, las legumbres, las féculas y almidones, los productos de panadería, fidería y pastelería; los productos dietéticos y los distintos tipos de harinas, sémolas, almidones y féculas.

Queda prohibida la circulación, depósito y expendio de harinas, almidones y féculas alimenticias en las siguientes condiciones:

1º) Las obtenidas de materias primas húmedas, averiadas, alteradas, mezcladas con productos extraños, falsificadas, invadidas por insectos, etcétera, o que hayan sufrido procesos de fermentación.

2º) Mezcladas con productos llamados blanqueadores, bonificadores o mejoradores, con substancias minerales o adulteradas para la adición de productos extraños.

3º) Alteradas por fermentación, acidificación, ensuciamiento o por la acción de parásitos animales o vegetales.

4º) Blanqueados, mejorados o tratados por procedimientos físicos o químicos destinados a corregirlas, aumentar su blancura, acelerar su maduración o darles mayor aptitud panadera.

Queda prohibida la fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos destinados a mejorar, blanquear, madurar o corregir harinas alimenticias. Se consideran artículos de panadería a las distintas variedades de pan y galleta y a las distintas variedades de facturas. Las materias primas empleadas en la elaboración de panes, galletas, facturas y galletitas deberán responder a las exigencias siguientes:

1º) Las harinas, materias grasas, condimentos, aromas y demás ingredientes serán de buena calidad, ni viejos ni defectuosos, libres de materias extrañas.

2º) Las levaduras serán frescas y activas y no podrán contener substancias conservadoras.

3º) El agua será química y bacteriológicamente potable.

4º) Queda prohibida la adición de los llamados mejoradores o blanqueadores químicos a los productos de panificación.

Queda prohibida la permanencia de pan viejo y de factura vieja, en piezas enteras o en trozos en las cuadras y dependencias de la panadería.

Prohíbese la elaboración y venta de pan rallado, suelto y envasado.

Queda prohibido la tenencia y expendio de pan, galleta, factura y productos afines mal elaborados, imperfectamente cocidos, conteniendo substancias extrañas, parasitados, averiados, alterados o con una acidez mayor a la equitativa a 2,78 centímetros, 3 de hidróxido de sodio normal para cien gramos.

Se consideran productos de fidería a las distintas variedades de pastas alimenticias frescas, pastas alimenticias secas o fideos comunes, pastas de fideos de gluten, pastas de huevos o con huevos y pastas con verduras. Deberán satisfacer las siguientes condiciones. Olor y sabor normales, no ser ácidos ni rancios, fractura neta en las partes secas. Deberán soportar la ebullición sin enturbiar la limpidez del caldo, la acidez máxima, en ácido láctico 0,10%, no contendrán alumbre, bicarbonato, ni metales pesados.

Quedando prohibida la coloración de las pastas alimenticias cualquiera sea la naturaleza del colorante (natural o artificial), considerándose ineptas para el consumo las pastas alimenticias elaboradas con restos de pastas sobrantes de anteriores elaboraciones e impropias para ello, las que estén alteradas, ácidas, rancias, atacadas por insectos o contengan materias extrañas.

Se denominan productos de pastelería los siguientes productos de repostería:

1º) Pastelerías frescas o masas frescas.

2º) Pastelerías secas o masas secas.

3º) Productos de categoría intermedia entre los dos tipos anteriores (alfajores, etcétera).

Queda prohibido emplear en la fabricación de productos de pastelería materias alteradas o tóxicas, especialmente leche, crema o huevos ineptos para el consumo.

Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de productos de pastelería que no correspondan a las condiciones siguientes:

1º) Tener buen aspecto, olor agradable y hallarse en perfecto estado de conservación y protegido de toda contaminación exterior.

2º) No contener substancias nocivas edulcorantes sintéticos, esencias artificiales, ni productos extraños, ni colorantes con excepción de aquellos que se usen exclusivamente para los adornos o decorados, los cuales serán autorizados.

Alimentos lácteos.

Leche - Crema - Manteca - Quesos - Etcétera.

La denominación general de alimentos lácteos comprende a los productos simples o transformados, obtenidos de la leche de vaca o de otros mamíferos y a sus derivados o subproductos destinados a la alimentación humana.

Leche.

La denominación de leche sin otra designación complementaria o calificativa, corresponde al producto integral ordeño total o ininterrumpido de la vaca lechera, en buen estado de salud, de alimentación y de aseo.

La leche sea cual fuere su origen, se considera como inepta para la alimentación y para la fabricación de lacticios y subproductos si:

1º) Ha sido obtenida de animales cansados, desnutridos o enfermos o manipulados por personas

enfermas.

2º) Contiene colastro o ha sido recogida en el periodo comprendido entre los 15 días anteriores y los 10 días siguientes a la parición.

3º) Presenta caracteres físicos anormales (color, olor, sabor, etcétera) cuando química o bacteriológicamente, se demuestre la existencia de elementos extraños, sea cual fuere su naturaleza o nocividad.

4º) Ha sido adicionada de agua, suero de leche o descremada.

La leche de vaca debe responder a las siguientes características:

1º) Ser natural, pura y limpia: sin subtracciones agregadas ni alteraciones.

2º) Su color, olor, sabor y consistencia deben ser normales.

3º) Tener una densidad comprendida entre 1028 y 1033 a 15º centígrados.

4º) Contener un mínimo de 2,5% de materia grasa butirométrica "Gerber", en los meses de Septiembre a Marzo inclusive y de 2,8% en el resto del año.

5º) Tener un extracto seco total no inferior a 10%.

6º) Tener una acidez que oscile entre 16º y 20º "Dornic".

7º) Tener un punto crioscópico entre 0º 544 y 0º 570 C.

8º) La densidad del suero acético no será inferior al 1026.

9º) No debe contener colastro ni sangre.

10º) No debe coagular por la adición de un volumen igual de alcohol a 70º.

11º) Debe responder satisfactoriamente a las pruebas de reductasas y feroxidasas.

12º) No debe contener gérmenes patógenos.

Crema de leche.

Se denomina "crema de leche", a la crema de gusto y olor agradable, con un contenido mínimo de 34 a 50% de grasa butirométrica.

Las cremas no deberán tener una acidez superior a 20º "Dornic".

Manteca.

Se denomina manteca a la materia grasa obtenida exclusivamente por el batido con o sin modificación biológica de la crema de leche.

La manteca responderá a las siguientes exigencias: contener como mínimo el 80% de materia grasa, la acidez no será mayor de 2% calculada en ácido oleico, lo que equivale a 7,2 centímetros cúbicos al hidróxido de sodio normal para 100 gramos, no contendrá materias colorantes y antisépticos, no presentará signos de encauzamiento.

Queda prohibido adicionar a las cremas o a las mantecas elaboradas, bonificadores o aromatizantes a base de productos químicos, fermentar butileno, glicólicos, etcétera. Queda terminantemente prohibido expender mantecas rancias, enmohecidas, alteradas, patológicas, adicionadas de antisépticos o coloreadas.

Queso.

Es el producto resultante de la coagulación de la leche de vaca o crema o mezcla de ambos, por acción del cuajo o ácidos orgánicos.

Los quesos fabricados con leche diferente de la de vaca, se denominarán de acuerdo con su materia prima de origen: queso de cabra, de oveja, etcétera. Según el proceso de elaboración, los quesos se clasificarán en blandos y duros.

En general, el queso debe responder a las siguientes condiciones: golpeado sobre la corteza ha de dar un sonido homogéneo (no rige esta condición para los quesos frescos), la pasta deberá también ser homogénea y no presentará manchas extrañas al calor del queso, el sabor ha de ser el propio del tipo, no amargo y la consistencia será normal, no viscosa.

Queda prohibido la elaboración y venta de los quesos artificiales hechos con margarina y sustancias grasas extrañas a la leche, papas, féculas, pan, etcétera.

Serán considerados ineptos para el consumo los quesos:

1º) Elaborados con leche en malas condiciones de pureza y conservación.

2º) Demasiado maduros o en estado de putrefacción.

3º) Los quesos hinchados o de gusto anormal o atacados por ácaros, insectos o roedores.

4º) Coloreados interna o externamente con colorantes prohibidos.

5º) Conteniendo en la corteza o en la pasta, sustancias antisépticas, sulfato de bario o estroncio y productos extraños.

6º) Nocivos por cualquier otra causa o alterados (amargos con manchas rojas, azules o verdes, etcétera).

7º) Defectuosos, cauterizados, con rajaduras tapadas y fallas disimuladas mañosamente.

8º) Los que no presenten los caracteres organolépticos propios del tipo de queso correspondiente a su denominación.

9º) Los que no tengan un estacionamiento suficiente.

Hortalizas - Legumbres - Frutas - Frutas secas - Conservas vegetales - Encurtidos.

Las hortalizas y frutas destinadas a la alimentación humana deben presentarse libres de impurezas, materias terrosas, parásitos, etcétera, y encontrarse en perfecto estado de desarrollo o madurez y

conservación: no estar alteradas, averiadas o fermentadas.

Las frutas no deberán presentar deterioros originados durante la cosecha y manipulaciones ulteriores. Las frutas frescas deberán presentarse libres de insectos y parásitos. No presentarán lesiones de origen larvario ni podredumbres bacterianas. No presentarán lesiones de origen meteorológico (golpe por granizo, quemaduras por sol o heladas). No presentarán quemaduras ocasionadas por la aplicación de insecticidas o almacenamiento en frío. Tampoco presentarán lesiones de origen traumático.

Los que expendan como fruta de mesa, frutas aún verdes sufrirán el inmediato decomiso del producto.

Las materias primas empleadas en la elaboración de las conservas vegetales deben responder a las siguientes condiciones:

- 1º) Presentarse libres de impurezas, materias terrosas, parásitos, etcétera, y encontrarse en perfecto estado de conservación y no estar alteradas, averiadas o fermentadas.
- 2º) La recolección se hará en estado de sazón antes de la completa madurez.
- 3º) Estar limpias y ser frescas.

Las legumbres, hortalizas y frutas simples o conservadas, se clasificarán como ineptas para la alimentación:

1º) Si contienen sustancias extrañas a su composición, sean o no inofensivas, antisépticas y antifermentativas; edulcorantes artificiales, colorantes de cualquier naturaleza, sales metálicas (cobre, níquel, etcétera) incorporadas para reverdecimiento. Se tolerará la adición de una pequeña cantidad de colorante vegetal inofensivo, solamente a las confituras de frutas, siendo obligatoria su declaración.

2º) Si están elaboradas con materias primas alteradas, averiadas o adulteradas o envasadas en recipientes usados o contruidos con materiales, barnices, soldaduras, etcétera, que no reúnan las condiciones reglamentarias.

3º) Las que a juicio de la Oficina de Inspección de Higiene sean elaboradas con productos de descarte.

Los encurtidos deberán satisfacer las condiciones siguientes:

- 1º) No contener ni vestigios de ácido sulfuroso o bisulfitos.
- 2º) No presentar en el líquido una acidez inferior a 4% calculada en ácido acético.
- 3º) No contener, tanto en el líquido como en la sustancia sólida más de 0,003% de cobre.

Se considerarán ineptas:

1º) Las conservas elaboradas con materias primas de calidad inferior o que no respondan a las condiciones exigidas a las mismas por el presente reglamento o fabricadas con sustancias averiadas, alteradas, infectadas, mal conservadas, carentes de propiedades nutritivas, desechos de otras elaboraciones, etcétera, o las que por cualquier otro motivo resultaren inadecuadas para la alimentación.

2º) Las conservas que hubieren sobrepasado el periodo de libre circulación.

3º) Las conservas cuyos envases no respondan a las exigencias.

4º) Las conservas contenidas en envases usados o que presenten indicios de haber sido abiertos o reesterilizados.

5º) Las conservas contenidas en envases hinchados, abombados o averiados.

6º) Las conservas elaboradas en fábricas que no reúnan las condiciones higiénicas necesarias.

7º) Las conservas fabricadas por procedimientos que no reúnan las condiciones de higiene necesarias o que no garanticen en forma efectiva la conservación del producto.

Las conservas vegetales tendrán un periodo limitado de tiempo de libre circulación, pasado el cual los fabricantes, tenedores o expendedores deberán denunciarlos a la Oficina de Inspección de Higiene, a los efectos de la renovación de la autorización, de conformidad a lo siguiente:

Tomates al natural	2 años
Extracto de tomate	3 años
Frutos al natural	2 años
Compotas, jaleas, mermeladas	3 años
Conservas de hortalizas y legumbres	2 años

Transcurrido ese periodo de libre circulación, la Oficina de Inspección de Higiene, podrá decomisar las partidas que no presenten la absoluta garantía de aptitud; los comerciantes que no denuncien a la Oficina de Inspección de Higiene los productos que hayan sobrepasado el periodo de libre circulación, serán castigados con el decomiso total de la partida afectada, sin perjuicio de las multas correspondientes.

Carne.

Es la parte comestible sana y limpia, de animales aptos para la alimentación, descansados y sometidos al examen y contralor veterinario oficial, previamente a la matanza, verificada en los locales habilitados a ese efecto.

En esta definición están comprendidas: las carnes frescas, las carnes enfriadas o refrigeradas (de 0º a 2º centígrados), las carnes congeladas (de 10º a 20º centígrados) y las menudencias o achuras.

Se denomina carne triturada o picada, la carne apta para el consumo, dividida fríamente por procedimiento mecánico. Debe prepararse en presencia y a pedido del interesado, quedando terminantemente prohibida la tenencia y el expendio de carne picada con anterioridad, la cual, en caso de ser hallada, será decomisada.

Queda prohibido el expendio o la utilización de preparados destinados al consumo de:

- 1º) Carnes abombadas o manidas, por haber sido conservadas en lugares húmedos, insuficientemente ventilados, o por otros motivos, presentándose pegajosas, blandas, hinchadas, de color grisáceo con aspecto de carne lavada y olor amoniacal o a moho.
- 2º) Carnes con reacción alcalina anfótera o neutra o que ennegrezcan en papel impregnado de subacetato de plomo o contengan ptomaínas u hongos.
- 3º) Carnes contaminadas por insectos o sus larvas.
- 4º) Carnes procedentes de animales hembras muertas en avanzado estado de preñez como también sus fetos.
- 5º) Carnes con antisépticos o colorantes.

Pescado.

El pescado fresco que circule en el comercio debe expendirse por su nombre exacto y en perfectas condiciones de conservación, es decir: sus ojos serán claros y transparentes, la piel y escamas serán brillantes, las agallas serán de color rojo claro y la carne será consistente y elástica, desapareciendo rápidamente de ella la señal que se hace al comprimirla con el dedo.

Todo pescado que circule en el comercio llevará el sello de contralor decomisándose en el acto toda pieza que no presente dicho requisito (aun si estuviere almacenado en hoteles o restaurantes).

También será considerado inepto para la alimentación y decomisado sin más trámite, todo producto de pesca que se halle en mal estado de conservación -que contenga antisépticos o conservadores, que contenga salitre o colorantes procedentes de pescas realizadas en malas condiciones o en lugares contaminados-, que se haya recogido flotando muerto o moribundo, que presente signos de enfermedad microbiana parasitaria o tóxica o con sabor o aspecto desagradable.

Bebidas Hídricas.

Son bebidas no fermentadas ni alcohólicas cuyo elemento dominante es el agua química y bacteriológicamente potable, adicionada o no de aromas o extractos naturales o artificiales, azúcares, ácidos orgánicos inofensivos, colorantes inocuos y gases a presión (anhídrido carbónico y nitrógeno).

Las aguas gaseosas artificiales, bebidas sin alcohol y afines que se fabriquen, tengan en depósito, se exhiban o se expendan, deberán responder a las siguientes condiciones:

- 1º) Aspecto límpido, sin sedimentos, materias en suspensión o cuerpos extraños y el color, olor y sabor normales. Las que no se encuentren en estas condiciones serán decomisadas en el acto. En cuanto a la limpidez y sedimento hacen excepción, las bebidas a base de zumo de frutas que pueden ser opalescentes y tener partículas en suspensión, procedentes de las frutas empleadas, quedando prohibido agregar artificialmente dichas partículas.
- 2º) No tendrán más de 0,5% de alcohol en volumen.
- 3º) No contendrán productos extraños, drogas medicinales prohibidas, ni sustancias no aprobadas.

Los jarabes o extractos a emplearse en las limonadas, bebidas sin alcohol y productos análogos, deberán satisfacer estas condiciones:

- 1º) Preparados con sacarosa comercialmente pura.
- 2º) No contener esencias nocivas, alcohol amélico, ácidos minerales, saponinas, colorantes prohibidos ni edulcorantes artificiales.
- 3º) No presentar principios de alteración, hongos ni sustancias nocivas.

Instalación de fábricas de productos alimenticios.

Los propietarios de las fábricas y de los establecimientos que elaboren, manufacturen o fraccionen productos alimenticios dentro del Ejido departamental, solicitarán el permiso de instalación e inscripción en la Oficina de Inspección de Higiene.

1º) Toda referencia a fábricas que se haga en este reglamento vale para todo establecimiento donde se elaboren, manufacturen o fraccionen productos alimenticios, bebidas y de consumo general.

2º) Toda referencia a fabricación vale para toda manufactura, elaboración y fraccionamiento de productos alimenticios, bebidas y de consumo en general. La solicitud de inscripción se acompañará de un plano por duplicado relativo a la fábrica, con el detalle de sus diversas dependencias, secciones, instalaciones de maquinarias e ingeniería sanitaria. Se especificará la nómina de los productos a elaborarse así como los métodos de elaboración.

Toda modificación en el local, instalaciones, etcétera, deberán ser previamente aprobadas por la Oficina de Inspección de Higiene.

Condiciones y características.

Queda prohibida la instalación de fábricas en locales que tengan comunicación directa con dependencias familiares. La aireación será suficiente para el número de personas ocupadas. Los

---

pisos serán de material impermeable, sin deterioros y fácilmente lavables. Todo edificio será de mampostería, cemento armado u otro material adecuado y revocado interiormente con mezcla de cal o cemento y arena, debiendo ser este revoque blanqueado.

Los servicios sanitarios (toilet, W.W.C.C, etcétera) serán instalados de preferencia fuera de la planta de la fábrica y en todos los casos de tal manera que se encuentren perfectamente independientes de la misma; en lo que se refiere a local y ventilación.

Las fábricas urbanas no tendrán comunicación directa y en ningún caso, con caballerizas, criaderos de animales y otros lugares similares, e igualmente inconvenientes.

En el local de las fábricas se hallarán distribuidas salvaderas con líquidos antisépticos, en relación con el número del personal y las dimensiones del local.

Los productos fabricados, materias primas y envases, descansarán sobre estantes o soportes adecuados y cuando hayan de ser estibados, han de mediar entre el suelo y la estiba, tablas u otros materiales que impidan un contacto directo con el suelo.

Todas las dependencias gozarán de buena iluminación natural o artificial. Fuera del local de la fábrica y lo más alejado posible de ella se dispondrán los recolectores de basura, los cuales estarán siempre provistos de tapa y serán fácilmente limpiables. Todo producto alimenticio o materia prima que se encuentre cerca de los recolectores de basura, será decomisado de inmediato y sin más trámite.

Los locales de las fábricas estarán contruidos a prueba de ratas.

Los propietarios de fábricas que constataren la presencia de roedores en dicho establecimiento quedan obligados a combatirlos, pudiendo solicitar la cooperación Municipal. Los propietarios de las fábricas procederán en todos los casos a la destrucción de los insectos y tomarán las medidas para evitar su propagación.

Queda absolutamente prohibida la tenencia en las fábricas de perros y otros animales domésticos.

La evacuación de líquidos residuales se hará en todos los casos hacia la red cloacal o a sumideros especiales.

En los locales de las fábricas queda prohibida la tenencia de productos que no sean los que se utilizan para la elaboración que sean destinados para higienización o expresamente autorizados por la Oficina de Inspección de Higiene.

En las dependencias de las fábricas en que se manipulen, depositen o expendan substancias alimenticias será terminantemente prohibido comer, dormir y fumar.

Todo el personal de las fábricas necesitará presentar un certificado expedido por la Asistencia Pública a los efectos de su admisión y una vez en funciones lo renovará cada 6 meses. Dichos certificados estarán en su totalidad en poder del dueño del negocio, quien será el responsable del cumplimiento de esa prescripción, recayendo sobre él, las sanciones a que hubiere lugar.

Cuando una persona ocupada en la manipulación, reparto, etcétera de productos alimenticios y bebidas, resultare afectada de una enfermedad contagiosa o que este caso ocurriera en su familia o en sus empleados o en personal de su contacto inmediato, el establecimiento denunciará el hecho a la Oficina de Inspección de Higiene, que lo comunicará de inmediato a la autoridad que corresponda, a los fines profilácteos consiguientes. De no hacerlo así, se solicitará la clausura por 15 días la primera vez y por 6 meses en las reincidencias.

A los efectos de contralor de las inspecciones practicadas en las fábricas y derivación relacionadas con su actividad y desenvolvimiento, la Oficina de Inspección de Higiene tendrá una ficha de cada fábrica, con especificación de sus características y demás datos concernientes.

Condiciones de las fábricas de aguas gaseosas, bebidas sin alcohol, jarabe y productos afines.

Los locales deberán ser contruidos de mampostería, con revoques lisos y blanqueados.

Los pisos serán impermeables, de mosaicos, baldosas o cemento portland y con desagües directos a la red cloacal o sumideros especiales. Tendrá las puertas, ventanas o claraboyas necesarias para su ventilación e iluminación.

Las tuberías usadas para la elaboración de estos productos deberán ser aprobadas y serán de estaño o estañadas interiormente. Todas las cañerías, canillas, etcétera, estarán en óptimas condiciones de higiene.

Será obligatorio el uso de máquinas lavadoras enjuagadoras a presión y taponadoras de las llamadas automáticas para el lavado y taponamiento mecánico.

El empleo de filtros es obligatorio en todos los casos y se lavarán diariamente. El lavado de envases se practicará en un lugar independientemente del local de elaboración para lo cual en todas las fábricas se exigirá la construcción de piletas de mampostería, cemento armado u otro material similar, designados únicamente a ese fin. El lavado mecánico de los envases se efectuará con agua caliente de 60° centígrados como mínimo, soda cáustica al 4%, enjuagados con agua fría y por fin reenjuagados con agua a presión.

Molinos de especias.

Los molinos de especias contemplarán las disposiciones expresas de la reglamentación general de las fábricas de productos alimenticios, además el molido de las especias se hará en un molino individual para cada una, así como la molienda se conservará en envases adecuados y destinados

exclusivamente para cada especia. Queda terminantemente prohibido en los molinos de especias el almacenamiento de productos y materias susceptibles de ser empleados para la adulteración de los productos que se elaboren en los mismos. Queda prohibida la conservación de materias primas alteradas, como también toda práctica tendiente a la restauración o mejoramiento de tales materias primas alteradas.

Fábrica de helados.

Toda persona o firma comercial que quiera dedicarse a la fabricación de helados deberá solicitar por escrito su inscripción a la Oficina de Inspección de Higiene, quien le otorgará o no, previa inspección del local y utensilios a emplearse; esta solicitud de apertura deberá renovarse cada año.

En la solicitud de inscripción correspondiente, los fabricantes harán contar la nómina de los helados que elaboren así como su respectiva fórmula.

Los helados se elaborarán en local cerrado, perfectamente iluminado y ventilado. Toda abertura estará protegida por tela metálica a fin de evitar la penetración de los insectos. Las paredes serán de mampostería con zócalos impermeables hasta 1,80 metros de altura. Los pisos serán de material impermeable y serán lavados diariamente con agua y jabón o con una solución antiséptica. Los recipientes para la elaboración de los productos serán de loza, porcelana, cerámica, metal esmaltado, estañado u otro material inatacable y de forma que permita su lavado fácil.

Las conservadoras de helados tendrán una temperatura que no podrá ser en ningún momento superior a 5° centígrados bajo cero y serán accesibles a la inspección de la Oficina de Higiene, durante las 24 horas del día. Prohíbese la recongelación de los helados. Por lo tanto las mezclas serán inutilizadas inmediatamente después de producida su descongelación.

Establecimientos de panificación.

Los establecimientos destinados a la elaboración de los productos de panificación deberán constar de las dependencias que se establecen a continuación y con las características que se especifican en cada caso.

- 1- Cuadra de elaboración.
- 2- Depósito de materias primas.
- 3- Salón de ventas.
- 4- Baños para el personal.

Las cuadras tendrán paredes de mampostería, con revoque de buena mezcla; la parte de mampostería correspondiente a los hornos deberá ser de ladrillos de maquina, lisos y refractarios en su parte interior. Los pisos serán de mosaicos, baldosas, cemento portland u otro material que responda a los fines exigidos. Serán bien ventilados e iluminados. Las mesas de trabajo serán de maderas duras, mármol u otro material que reúna las condiciones de higiene exigidas. Será obligatorio el uso de un cajón de cierre hermético y de capacidad suficiente con una solución antiséptica adecuada que se renovará periódicamente.

El local destinado a depósito de harina estará construido de mampostería o cemento armado -altura mínima de 4 metros- los pisos serán impermeables y estarán perfectamente aireados y ventilados.

El local destinado para la venta reunirá las condiciones exigidas para las cuadras y los depósitos, pudiendo aceptarse que los pisos sean de madera en perfectas condiciones de higiene. Deberán ser atendidos por personal que se dedique únicamente a este trabajo. Deberán constar de los correspondientes mostradores, balanzas y vitrinas o paneras cubiertas de vidrio o tela metálica de malla fina. Los baños estarán siempre en perfectas condiciones de conservación e higiene.

Ninguno de los locales a que se ha hecho referencia podrá tener comunicación directa con habitaciones privadas.

Elaboración de pastas alimenticias.

Las fábricas de fideos constarán de los siguientes locales: cuadra de elaboración, envasamiento y expedición; depósito de materias primas, sala de maquinas, cámara de desecación, depósito de mercaderías elaboradas y salón de ventas. Las cuadras de elaboración serán independientes de los demás locales -estarán construidas de mampostería, con su revoque liso y blanqueado- sus paredes serán revocadas y blanqueadas. Los pisos serán de superficie perfectamente lisa y construidos de material impermeable (mosaico, baldosas, cemento, portland, etcétera), estarán perfectamente ventilados e iluminados.

Los locales de envasamiento y expedición, deberán reunir las condiciones generales de edificación exigidas para las cuadras de elaboración.

Los depósitos de materias primas tendrán las mismas características que sus similares de los establecimientos de panificación.

Los fideos para su desecación deberán ser colocados en tablas, casilleros adecuados, en cajas o bastidores de estructura compacta. Los salones de venta serán destinados exclusivamente a empaque y ventas del producto elaborado. Tendrán mesas cubiertas de azulejo, mármol o vidrio. La elaboración de las pastas alimenticias se hará con aparatos mecánicos y el enroscamiento de fideos utilizando el mismo procedimiento. Las fábricas destinadas a la elaboración y venta inmediata de pastas frescas (tallarines, ravioles, ñoquis, capelletis, etcétera) tendrán características similares a las anteriormente mencionadas, estando sus locales reducidos a los siguientes:

- 1- Cuadra de elaboración.
- 2- Depósito de materias primas.

Salón de ventas.

Los locales destinados a la elaboración de empanadas, pizzas, churros, etcétera, deberán reunir las condiciones que a continuación se indican:

Las cuadras de elaboración estarán independientes de los demás locales de la fábrica; tendrán una superficie adecuada; serán construidas de mampostería con su revoque liso y blanqueado; sus paredes serán revocadas y blanqueadas; sus pisos serán de superficie lisa y construidos con material impermeable (mosaico, baldosas, cemento, portland, etcétera) estarán bien aireados e iluminados; tendrán una pileta de mampostería de material adecuado en su interior, esta pileta podrá estar en el exterior siempre que esté próxima.

Los depósitos de materias primas estarán construidos de mampostería o cemento armado, dispondrán de buena aireación e iluminación, sus paredes estarán revocadas y tendrán piso impermeable. Las materias primas que así lo permitan se conservarán envasadas o se depositarán en heladeras eléctricas o de hielo o en cámaras frigoríficas, en caso contrario las sustancias o artículos perecederos no podrán reservarse en el local por más de 24 horas.

Cuando por la naturaleza de los productos que se elaboren en estos negocios sea necesario, se podrá sustituir las cuadras de elaboración por cocinas, las cuales deberán reunir las siguientes características:

Estar construidas de mampostería o cemento armado; su altura no será menor de 4 metros; poseer en las paredes, frisos de azulejos blancos de 1,80 metros de altura; piso impermeable (mosaicos o baldosas); estar convenientemente ventilados e iluminados; revestir totalmente con azulejos los fogones y hornallas cuando sean de mampostería, con excepción de la plancha o parte superior (que podrá ser de acero o de baldosas coloradas). Tener pileta con desagüe a la red cloacal para lavar los productos y los útiles empleados en la elaboración. Utilizar mesas de mármol permitiéndose las tablas fijas o móviles destinadas al picado de la verdura y demás ingredientes, estarán constantemente mantenidos en perfecto estado de higiene y en ella no se depositará otra cosa que útiles y enseres de trabajo que se utilicen en la elaboración de productos.

Los hornos, hogares y chimeneas se construirán de mampostería u otro material apropiado, pudiendo estar instalados en las cuadras de elaboración. Se permitirá la cocción en los hornos alimentados a gas, electricidad u otro sistema compatible con la higiene. Los hornos de cocción estarán construidos con ladrillos de maquina lisos y refractarios en su parte interior.

Las empanadas, churros, buñuelos, etcétera, que se elaboren en estos locales deberán ser colocados en bandejas o fuentes de loza o metal inoxidable, para el escurrimiento del aceite. En los locales donde los productos se elaboren para su consumo inmediato, habrá servilletas de papel blanco de primer uso para su empleo por el público. Habrá también recipientes adecuados con su correspondiente tapa, para depositar los residuos. Queda prohibida la elaboración de churros, pizzas y demás productos que requieran frituras o cocción en hornos, en sótanos, subsuelos e interior de los mercados.

Fábricas de manteca y queso.

Todas las dependencias de las cremerías donde se recibe y manipula la leche y crema, deberán reunir las condiciones de higiene y construcción que se establecen:

- 1º) Deberán los locales ser de dimensiones tales que permitan la manipulación de todo el volumen a tratar en forma eficiente e higiénica.
- 2º) Deberán reunir las condiciones de construcción, ventilación e iluminación exigidas por el presente reglamento a las fábricas de productos alimenticios en general.
- 3º) El agua deberá ser corriente o de pozo semisurgente, debiendo ser química y bacteriológicamente potable.
- 4º) Las cremerías y demás establecimientos similares dispondrán de agua abundante, de buena calidad, tanto para la alimentación como para los distintos usos y para el lavado prolijo y diario que se hará en todas las dependencias del establecimiento.

Los pisos de los locales de las cremerías deberán encontrarse limpios en todo momento y ser lavados diariamente con agua y cepillo. En la dependencia o plataforma donde se reciba crema y leche, no podrán ser pesados artículos cuya presencia pueda producir contaminación u olores objetables, ni tampoco podrán depositarse en los pisos y paredes.

El desnate de la leche deberá realizarse con todo el material, máquinas desnatadoras, cañerías, etcétera, en perfectas condiciones de higiene.

Las calderas, generadores de vapor y maquinarias en general, deberán ser instaladas en dependencias apropiadas. Toda cremería estará equipada con una provisión suficiente de vapor o agua caliente para la limpieza de los útiles o envases que se empleen en la misma. No se permitirá el uso de trapos para la limpieza o secado de los envases. La crema que sale de la desnatadora debe ser enfriada a la más baja temperatura posible, no debiendo ser mezclada con la del día anterior.

La crema deberá ser mantenida refrigerada en los envases y en perfectas condiciones de higiene y seguridad, debiendo evitarse todo proceso de fermentación. La leche que se emplee en esta

---

industria debe llenar las condiciones estipuladas por las disposiciones que rigen para este reglamento. Las fábricas de manteca y queso, respecto a su instalación, construcción y funcionamiento estarán regidas por la reglamentación de cremerías.

Comercios en general. Permisos.

Los propietarios de comercios al solicitar el permiso de instalación de los mismos, se ajustarán a tal efecto a la clasificación que se establece a continuación.

Denominanse almacenes por mayor los comercios donde se expenden mercaderías en sus envases originales y por múltiplos de unidades.

Con el nombre de depósitos se designan los locales de almacenamiento de artículos alimenticios en los cuales no se practique ninguna forma de venta directa. Los artículos alimenticios almacenados en depósitos, a los efectos de su venta serán llevados a los locales de almacenes por mayor y menor o bien podrán ser distribuidos en los vehículos de los propietarios de comercios ambulantes.

Con el nombre de almacenes por menor se distinguen los comercios de productos alimenticios en los cuales su expendio se realice principalmente por unidades. Además de los productos alimenticios podrán vender los diversos artículos y enseres propios de la economía doméstica. Queda prohibida la venta de pan en los almacenes y por lo tanto no se podrá tener en tales condiciones, bajo ningún concepto y en ninguna cantidad. Por razones de distancia podrá autorizarse el expendio de pan en los almacenes. Los almacenes podrán vender cigarrillos y tabacos, adecuadamente envasados, los que estarán colocados en lugar separado. Con el nombre de despensas se designan los comercios en que se realice única y exclusivamente la venta de artículos alimenticios, principalmente por unidades de envase, peso y volumen o fracciones de las mismas. Corresponderá a las despensas las mismas limitaciones consignadas para los almacenes.

Con el nombre de despacho de bebidas, se designan los comercios en que se expendan bebidas alcohólicas o sin alcohol y además productos propios de tales comercios.

Con el nombre de cafés, se designan los negocios con venta exclusiva o principal de cafés y demás alimentos purínicos en forma de bebidas así como los alimentos preparados en función predominante de tales bebidas purínicas. Con el nombre de bares se designan los comercios que además de realizar el expendio propio de los cafés, vendan bebidas alcohólicas o sin alcohol.

Con el nombre de cafeterías, se designan los locales en que además de dedicarse al comercio propio de los bares se expendan masas frescas, postres y demás productos propios de las mismas: caramelos, bombones, etcétera.

Con el nombre de locales para la venta de productos de granja se designan aquellos en que se expendan alimentos frescos y conservados y productos de las industrias propias de la granja, esto es quesos, mantecas, dulces, huevos, etcétera, y otros alimentos que por su fácil alterabilidad exijan un permanente control.

Con el nombre de lecherías y bares lácteos se designan los comercios en que se expendan leche y subproductos lácteos, así como otras bebidas en que aquella intervenga, preponderantemente al por menor e individualmente, así como otras vituallas propias de tales comercios. No podrán expender bebidas ni otros artículos alimenticios propios de los almacenes por menor y despensas.

Con el nombre de comercios de heladería se designan aquellos locales en los que se expendan helados, cremas frías, sorbetes y similares, al por menor e individualmente. Con el nombre de comercios de panadería y confitería se designan aquellos locales en que se expendan pan, masas y otras formas de panificación, así como también harinas y levaduras frescas, materias primas propias de la industria.

Los propietarios de las fábricas de pan que expendieran el producto para su reexpedido en negocios no autorizados a tal fin, serán pasibles de la misma penalidad que los propietarios de los comercios en los cuales se cometa la infracción.

Con el nombre de fiambrerías se designan los comercios donde se expendan fiambres frescos y conservados y demás de reciente preparación o de fácil alterabilidad.

Con el nombre de verdulerías y fruterías se designan aquellos comercios en que se realice el expendio de frutas y verduras. Queda prohibido el expendio de frutas y verduras fuera del local de las fruterías y verdulerías, especialmente dedicados a tal fin.

Con el nombre de carnicerías se designan los comercios dedicados a la venta de carne fresca de origen bovino, ovino, caprino o porcino y subproductos de las entrañas de las reses faenadas y otras carnes comestibles (conejos, liebres, etcétera). Podrán vender además embutidos frescos y conservados, grasas de vaca, de cerdo y óleo-margarina.

Se prohíbe la venta en carnicerías de pastas frescas, así como de otros artículos no especificados.

En todos los casos, una vez acodados los permisos de instalación, los propietarios limitarán sus actividades a las que por este mismo reglamento se establecen, los locales en que sean instalados se ajustarán a las disposiciones que especifica esta reglamentación para cada caso.

Cuando el permiso de instalación se hiciera para varios ramos, no incompatibles entre si, los locales de los comercios contemplarán el conjunto de exigencias establecidas para aquellos.

Instalación e inscripciones de casas de comercio.

---

Las personas que deseen instalar comercios en que se depositen o vendan productos alimenticios, solicitarán el permiso de instalación y la inscripción correspondiente. En la solicitud del permiso de instalación se consignará.

- 1- El nombre del propietario.
- 2- El domicilio del negocio.
- 3- El ramo del negocio a instalarse.
- 4- Si se trata de un negocio ambulante, se indicará el número y característica de los vehículos a emplearse.
- 5- Cuando se trate de un negocio de características no consignadas en este reglamento, se deberán consignar con toda precisión.

La Oficina de Inspección de Higiene, suspenderá transitoria o definitivamente el permiso de instalación concedido, cuando los comerciantes dejen de cumplimentar las condiciones exigidas por este reglamento.

Los propietarios de negocios deberán ajustar sus actividades al ramo indicado en la solicitud de permiso de instalación. En caso contrario, podrá solicitarse la clausura del comercio en el cual se incurra en tal contravención.

Cuando se desee ampliar o modificar la naturaleza del negocio, su propietario solicitará la inscripción del nuevo ramo.

Al realizarse la transferencia de todo comercio o depósito de artículos alimenticios, su nuevo propietario deberá comunicarlo.

Al realizarse el traslado de todo comercio o artículo alimenticios, su propietario deberá recabar con anterioridad un nuevo permiso de instalación.

Los locales ocupados por los comercios y depósitos, serán de mampostería, cemento armado u otro material autorizado y sus interiores estarán convenientemente pintados.

La Oficina de Inspección de Higiene, podrá ordenar el blanqueo de sus paredes, techos y aberturas, cuando lo considere necesario, dando para ello un plazo prudencial.

Queda terminantemente prohibido utilizar como dormitorios, comedores o cocinas familiares los locales donde se elaboren, expendan o depositen productos alimenticios. Tendrán acceso directo desde la vía pública.

Se prohíbe la instalación de negocios y depósitos en comunicación directa con dormitorios, baños y retretes.

Podrá emplearse el sótano para aquellas mercaderías a las cuales para una mejor conservación conviniera un ambiente fresco o cuando un envase adecuado asegurare una perfecta preservación.

Los sótanos estarán bien aireados e iluminados, serán de seguro y fácil acceso, sus paredes, suelo y techo estarán defendidos contra la humedad. Los locales de comercios estarán construidos a prueba de ratas.

Los propietarios que constataren la presencia de roedores en sus establecimientos, están obligados a combatirlos y a practicar su correspondiente denuncia ante las autoridades. También procederá en todos los casos a la destrucción de los insectos y alimañas que en los locales pudiere haber, queda absolutamente prohibida la tenencia de perros u otros animales domésticos en los locales de ventas manufacturas o depósitos de productos alimenticios, como también en los vehículos utilizados en el reparto o traslado de los mismos. Los almacenes por mayor y depósitos contemplarán además de las disposiciones generales, las que se enumeran a continuación: los pisos serán de madera, mosaico, cemento u otro material impermeable equivalente. Los locales donde se almacenen sustancias alimenticias o bebidas, serán destinados exclusivamente a tal fin, no pudiendo depositarse en ellos forrajes, etcétera.

Para estos últimos, será obligatoria la instalación de un local especial que no tenga comunicación directa con aquellos, tendrán aparatos extinguidores de incendio debidamente distribuidos. Queda terminantemente prohibida la tenencia de ácido en los almacenes por mayor y depósitos. Cuando fuere hallado en dichos locales, se le considerará como destinado a la elaboración o adulteración de los vinagres genuinos.

Los locales destinados a almacenes por menor o despensas, deberán reunir las siguientes condiciones: los pisos serán de mosaicos, maderas machimbradas, parquets, cemento portland, fácilmente limpiables. Los locales serán blanqueados interiormente con cal o cal y tinta; los techos estarán en buenas condiciones y blanqueados. La Oficina de Inspección de Higiene podrá ordenar el aseo y blanqueo de sus paredes y techos cuando lo considere necesario.

Las mercaderías descansarán sobre estantes adecuados, por lo menos a una distancia de 15 centímetros del suelo. Queda prohibida la tenencia de ácido acético. Los almacenes por menor y despensas en que se realice el expendio de fiambres, manteca, queso, etcétera, deberán mantener estos artículos, desde el momento en que se empiecen o se abran sus unidades o envases, en heladeras aprobadas. Los almacenes por menor con despacho de bebidas, bares, cafés y confiterías contemplarán las disposiciones generales reglamentadas para los negocios y depósitos de artículos alimenticios, las disposiciones relativas a los almacenes por menor y despensas y especialmente se sujetarán a las condiciones que a continuación se detallan: todo negocio donde se expendan bebidas

---

en vasos, copas, etcétera, deberán tener recipientes especiales para el lavado de los mismos. Dichos recipientes serán de aluminio, latón, níquel, loza o vidrio, estando prohibido el empleo de tinas de madera. Serán provistas de desagüe permanente a fin de que la renovación del agua se realice en forma continua, esos desagües irán a las cloacas domiciliarias o a sumideros especiales.

En los negocios con mucho despacho, el lavado se hará utilizando agua caliente. En los lugares que carezcan de servicios de agua corriente, será obligatoria la instalación de pozos semisurgentes, en cuyo caso deberá solicitarse la aprobación de la Oficina de Inspección de Higiene. Queda prohibido el expendio de cualquier artículo en vajillas que por golpes u otras causas presenten deterioros o cachaduras.

Cuando se expendan jugos de frutas, será obligatorio el uso de exprimidores mecánicos. Las bombillas de paja, solo se presentarán preservadas con material adecuado. Queda prohibido el empleo de toallas lavables, debiendo ser reemplazadas por toallas de papel. Los retretes serán de tipo aprobado, debiendo estar provistos de abundante agua y se lavarán y desinfectarán a diario. Los retretes estarán absolutamente independientes de los locales de venta, es obligatorio el uso de un número proporcionado de salivaderas con una solución antiséptica, las que se higienizarán diariamente. Queda prohibido el suministro de azúcar en otra forma que no lo sea en paquetes especiales de tres o más pancitos cada uno, o mediante azucareras automáticas.

Cuando se expendan masas, pizzas, empanadas, sándwiches, etcétera, se dispondrán en vitrinas y descansarán en bandejas de vidrio u otro material adecuado, jamás estarán expuestas a moscas u otros insectos. El pan se guardará de preferencia en vitrinas o armarios especiales, de manera de estar siempre aislado de las moscas. Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas de cualquier graduación, fuera de los negocios establecidos en forma permanente, que hayan sido autorizados especialmente a tal efecto.

Los locales destinados a la venta de helados tendrán las instalaciones y recipientes adecuados para la conservación normal de los productos. Tendrán piletas apropiadas y de agua corriente fría y caliente y de filtro, los mostradores tendrán cubierta de estaño, mármol, vidrio o azulejos.

Los recipientes para el lavado de copas, platillos, cucharitas, etcétera, serán construidos de estaño, aluminio, níquel, loza o vidrio, no pudiendo en ningún caso usarse tinas de madera. Cuando exista agua corriente, dichos recipientes tendrán desagües a cloacas o sumideros especiales, en donde no hubiere agua corriente, sólo se empleará agua de pozo semisurgente aprobada por la Oficina de Inspección de Higiene.

No podrá reservarse los helados después de veinticuatro horas de su elaboración, a excepción de que la conservación se realice en lugares de reserva donde el contralor de la temperatura pueda realizarse durante las 24 horas del día. En los locales para la venta de productos de granja, los mostradores tendrán cubierta de estaño, mármol o azulejos. Dispondrán de heladeras para la conservación de los productos que requieran ser conservados en tal medio. Todos los productos de venta de las granjas descansarán sobre mármol, vidrios, azulejos, metales esmaltados u otros materiales adecuados. Todas las facturas frescas o conservadas y embutidos en general, que se expendan procedentes de chacinerías autorizadas, llevarán un precinto que servirá para certificar el establecimiento de su procedencia.

Las "lecherías" estarán instaladas en locales independientes, ampliamente ventilados, dotados de servicios sanitarios y con suficiente provisión de agua potable. Las paredes serán de mampostería o cemento y estarán recubiertas hasta una altura mínima de 1,80 metros, de mármol, azulejos, vidrio o estar pintadas al óleo, el resto podrá estar pintado de blanco a la cal; los cielorrasos estarán perfectamente pintados. Los pisos serán de mosaicos, baldosas, cemento, portland u otro material análogo. Tendrán piletas con abundante y permanente servicio de agua corriente, que será destinada únicamente al lavado de recipientes y menajes de servicios, lo que se hará con agua caliente.

Los estantes, repisas y ménsulas serán de mármol, azulejos u otro material esmaltado. La leche y sus derivados será depositada en cámaras frigoríficas o refrigeradoras de ambiente seco y de tal manera que el enfriamiento se mantenga constante (siempre inferior a 10º centígrados). Los mostradores serán de mármol u otro material apropiado. Todos los locales anexos, recipientes y útiles de servicio, deberán encontrarse en todo momento escrupulosamente limpio. En las "lecherías" solo podrá expendirse la leche y sus derivados, con excepción de los quesos estacionados y fermentados naturalmente.

Masas secas, huevos pasados por agua, sándwiches, miel, café, té, chocolate y yerba mate, entiéndase que los productos citados son para consumo en el propio local.

Restaurantes.

Se considerarán restaurantes los locales donde se prepare comida caliente para ser consumida en el mismo y se sirva a más de cinco personas extrañas a dicho local. Las salas destinadas a comedores, deberán tener suficiente ventilación natural, su altura no será inferior a 4 metros, las paredes serán revocadas y blanqueadas o pintadas al aceite. Se permitirá el empapelado siempre que esté es buen estado y tenga zócalo de madera, mármol, azulejos o material metálico esmaltado de un alto mínimo de 1 metro. Los pisos serán de baldosas, mosaico, asfaltos o parquets. Se prohíbe los

---

cielorrasos de madera o empapelados.

Tendrán guardarropa o en su defecto se colocarán perchas en número suficiente. Las cocinas tendrán la amplitud requerida en relación directa a la importancia del establecimiento: serán bien aireadas y ventiladas, los pisos serán de material aprobado y las paredes serán revestidas de un friso impermeable hasta la altura de 1,80 metros y el resto perfectamente revocado y pintado. Las puertas y ventanas estarán provistas de cierre automático y tela metálica de malla fina que evite la entrada de moscas y demás insectos. Cuando existan fogones u hornallas de material, serán revestidas totalmente de azulejos blancos con excepción de la plancha superior que podrá ser de acero o baldosas coloradas. En las cocinas no podrán guardarse otras cosas que los utensillos, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias, dispuestos en forma de que esté garantizada su higiene. Tendrán piletas para el lavado de los útiles de trabajo con el correspondiente servicio de agua corriente y los desagües conectados con la red cloacal o con pozos sumideros.

Las verduras y legumbres frescas estarán depositadas en un mueble con aberturas cubiertas con telas metálicas de malla fina, o vidrio y destinados a este solo objeto. La carne será guardada en fiambreras, heladeras o cámaras frigoríficas y el pescado en una u otra de estas últimas.

Los restaurantes tendrán servicios propios de letrinas construidas con paredes de mampostería revocada y piso de material impermeable, tendrán asientos de mármol o madera bien limpios o taza solamente con su correspondiente depósito de agua de descarga automática, no tendrán comunicación directa con la cocina, comedor, dormitorios y piezas donde se guardan aunque sea transitoriamente, substancias alimenticias. Los locales y todas sus dependencias así como los muebles, enseres y utensillos, deberán hallarse en perfecto estado de aseo, la Oficina de Inspección de Higiene podrá exigir el blanqueo o pintura como también cualquier otra mejora cuando lo considere necesario.

Hoteles.

Considérense hoteles, los locales habitados en la misma forma que las casas amuebladas y en las que además se den comida no solo a las personas que en ellos se alojan sino a cualquier concurrente.

Fondas.

Además de funcionar como restaurantes, dan alojamiento en salones o piezas cuyo número no exceda de 4 y que por lo tanto no entran en la categoría de hoteles.

Casas amuebladas.

Se denomina así a todo local en que se destinen más de 4 habitaciones con sus muebles correspondientes para ser arrendadas o sub-arrendadas a más de cuatro personas extrañas al dueño o encargado del local y no se sirva comida en el mismo.

Los hoteles, fondas y casas amuebladas, deberán llenar estas condiciones:

Las habitaciones destinadas al alojamiento, tendrán una altura mínima de cuatro metros y solo serán ocupadas en forma de que corresponda treinta metros cúbicos de aire como mínimo por personal. Sus pisos serán de madera, parquets, mosaicos, baldosas, cemento u otro material fácilmente lavable. Las paredes serán revocadas y blanqueadas o pintadas al aceite. Tendrán ventilación suficiente por medio de ventanas o en su defecto con banderolas en las puertas. Está prohibido el uso de alfombras fijas y solo se permiten las carpetas sueltas, que serán fumigadas periódicamente, así como también los felpudos, cortinados, tapices, etcétera. Las ropas de cama y de toilette, serán cambiadas cada vez que deban ser usadas por personas distintas y en todos los casos deberán ser lavadas y desinfectadas previamente. En las casas cuyo número de piezas no exceda de diez, basta un solo baño, cuyos pisos y frisos serán impermeables. Las que cuenten con un número mayor, deberán tener un baño más por cada diez piezas o fracción.

En la misma proporción se instalarán las letrinas y orinales.

Comercios de venta ambulante.

Para el expendio ambulante de substancias alimenticias, bebidas y materias primas deberá solicitarse el correspondiente permiso de autorización.

En dicha solicitud se indicará el nombre del comerciante, domicilio legal, el local del depósito en que se tendrán los productos a venderse, el tipo de vehículos, así como su número con los que se efectuará el reparto de los productos. Solo se permitirá la venta de substancias líquidas en sus envases originales cerrados y transparentes, las substancias sólidas estarán bien acondicionadas, inobjetables tanto desde el punto de vista higiénico como el de seguridad con respecto a manipulaciones ulteriores quedando prohibido el fraccionamiento posterior.

Queda prohibido el expendio ambulante de churros, buñuelos, embutidos y sándwiches calientes, en carros cocinas. Queda absolutamente prohibida la venta ambulante de helados que no provengan de fábricas debidamente autorizadas y sean a su vez expendidos en condiciones higiénicas.

Personal de los comercios de artículos alimenticios.

El personal de los comercios de artículos alimenticios, cualquiera sea su índole o categoría, necesitará un certificado de salud expedido por la Asistencia Pública, a los efectos de su admisión y una vez en funciones deberá renovarlo cada 6 meses. De esto serán directamente responsables los

---

patrones de los comercios, quienes tendrán en su poder todos los certificados de su personal, para ser exhibidos cuando la Oficina de Inspección de Higiene así lo requiera. Las personas que intervengan en la manipulación de productos alimenticios en carnicerías, verdulerías, fruterías y mercados, deberán usar delantal o guardapolvo blanco con mangas. En las panaderías, almacenes, bares, despensa, confiterías y similares, deberán vestir saco blanco lavable. Los repartidores de productos alimenticios deberán vestir saco y gorra blanco lavables u otra vestimenta adecuada. En todos los casos, las piezas de vestir exigidas deberán conservarse en perfectas condiciones de limpieza y aseo.

Vehículos de reparto y ventas ambulantes.

Para ser librados al servicio a que están destinados los vehículos que se utilicen para el reparto o venta ambulante de sustancias alimenticias y bebidas deberán estar inscriptos. En la solicitud de inscripción deberán indicarse las características de los mismos. Los vehículos usados por los repartidores y vendedores ambulantes, no sólo deberán ser aptos para el uso a que se los destinan sino que además en todo momento deberán encontrarse en un buen estado de conservación y limpieza. La pintura estará siempre en buenas condiciones de conservación. Queda terminantemente prohibido el transporte de alimentos o bebidas en el pescante de los vehículos, aun cuando vayan depositados en canastas, cajones, etcétera.

Los vehículos empleados para el transporte de leche y derivados, deberán estar cerrados y su interior estará forrado de metal o madera pintada al óleo. En ellos solo podrá transportarse leche y derivados y hielo suficiente para la conservación de los mismos.

Los vehículos empleados para el reparto de pan, fideos y productos de panificación en general, deberán ser completamente cerrados y su interior forrado de metal bruñido o cualquier material de fácil higienización.

Los vehículos para el transporte de carnes serán cerrados, forrados de zinc y soldados en sus juntas. Sus únicas aberturas serán su compuerta trasera y los ventiladores del techo. Tendrán ganchos galvanizados para colgar las reses. Es absolutamente prohibido llevar colgados en el exterior de los vehículos destinados al transporte de carnes, vísceras, cabezas, patas, etcétera. Las que se colocarán dentro del vehículo, en recipientes especiales, los que serán lavados diariamente.

La venta o reparto en la vía pública de carnes, frutas y legumbres, podrá hacerse en canastas de mano que ofrezcan óptimas condiciones higiénicas. No podrá mezclarse frutas o vegetales, con carne ni con pescados o aves.

Las viandas en que se realice el expendio o reparto de sustancias alimenticias, deberán ajustarse a las siguientes condiciones: ser de material inoxidable, no presentar deterioros en su parte externa o interna, conservarse en perfecto estado de higiene. Mantenerse al efectuarse el reparto, perfectamente cerrados con sus tapas correspondientes.

Los vendedores ambulantes de pescado solo podrán hacerlo hasta las 10 horas en verano y hasta las 11 en invierno, pasado ese plazo lo llevarán a cámaras frigoríficas.

Todo el pescado que se expendan deberá llevar el sello respectivo, decomisándose de inmediato toda pieza que no se presente en estas condiciones. El transporte del pescado se hará en condiciones higiénicas y nunca expuesto al aire y polvo atmosféricos.

Inspecciones - Intervenciones - Decomisos - Penalidades.

Todo local en que se elaboren, manipulen, depositen, exhiban o expendan sustancias alimenticias, bebidas u otros productos de consumo o sus materias primas o las que con ellas se relacionen, estará sujeto a la inspección de la Oficina de Inspección de Higiene. Los locales aparte de ajustarse a las disposiciones que para cada caso establece el presente reglamento, deben reunir condiciones que garanticen la higiene de los productos que en ellos existan, así como también los de su fácil inspección. La inspección tendrá libre acceso a estos locales, en cualquier momento y los encargados de efectuarla podrán examinar todos los productos existentes, sea cual fuere su naturaleza, extrayendo muestras como así lo juzguen necesario, dejando constancia de ello. Las personas que se encuentren en los locales de venta de artículos alimenticios, bebidas u otros productos de consumo, estén o no a cargo de los mismos, quedan obligados a la atención de los inspectores, así como a reemplazar a sus propietarios en todas las actuaciones y derivaciones de la inspección. Los funcionarios de la Oficina de Inspección de Higiene tendrán a la sola presentación del carnet que los acredite como tales, libre acceso a todo local susceptible de contralor sanitario. Las autoridades policiales y comunales prestarán de inmediato la cooperación que fuera solicitada por funcionarios de la Inspección de Higiene.

Todo fabricante o expendedor estará obligado a entregar al empleado de la Inspección de Higiene, sin cargo alguno para ese organismo, la cantidad indispensable de artículos que sean solicitados, para formar las muestras para el análisis. El inspector en todos los casos dejará constancia bajo recibo de la toma de muestra.

Cuando la Oficina de Inspección de Higiene compruebe por medio del análisis respectivo, que la muestra de productos extraída de un local de elaboración, depósito o venta, como también la de una materia prima destinada a ser empleada en la elaboración de los mismos, se halle en contravención con las prescripciones reglamentarias y sin perjuicio de las penalidades que corresponda, procederá

inmediatamente:

1º) Al decomiso del producto cuando se trate de sustancias adulteradas o en mal estado de conservación y sean nocivas para la salud del consumidor o cuando la designación del mismo, aun cuando este sea apto para la alimentación, no responda en su clase, calidad y cantidad a su nomenclatura.

2º) A la desnaturalización por medio de procedimientos adecuados en cada caso, de aquellos productos que siendo ineptos para el consumo, puedan tener otra aplicación industrial o comercial. Justamente con la toma de muestras para el contralor de los productos, se procederá a una minuciosa inspección del local donde sean extraídas, al solo efecto de comprobar las condiciones en que se efectúa la elaboración, almacenamiento o expendio de esos artículos.

Si al practicarse la inspección se hallasen productos en mal estado de conservación, se procederá a su inmediata inutilización y decomiso.

Cuando un fabricante, expendedor o depositario de productos alimenticios o de consumo general, impida en cualquier forma que los funcionarios de la Oficina de Inspección de Higiene realicen los procedimientos pertinentes, será castigado con una multa que oscilará entre 50 y 500 pesos moneda nacional. Si el impedimento fuera para extracción de muestras, comisos o desnaturalización de productos o acceso al local, el funcionario encargado del procedimiento, solicitará el concurso de la fuerza pública para realizarlo, sin perjuicio de la penalidad a que se refiere el párrafo anterior. Los propietarios de las fábricas que elaboren productos no inscriptos ni aprobados cuando estos fueran aptos para el consumo se harán pasibles de una multa de doscientos pesos moneda nacional. En los casos que estos productos resultaren no aptos para el consumo, se procederá a la clausura del establecimiento donde se cometiere la infracción. En todos los casos se decomisarán los productos no aprobados.

Los que expendan productos alimenticios alterados, adulterados o falsificados, serán castigados con una multa variable entre 50 y 1000 pesos moneda nacional y decomiso de la mercadería, sin perjuicio de dar intervención a la justicia como hecho delictuoso. Se considera que todo producto que se hallare dentro de depósitos o locales de venta, esta destinado para la venta y por lo tanto susceptible de inspección.

Los expendedores de leche entran dentro de este párrafo estableciéndose la siguiente escala de penas para los infractores al presente reglamento:

Primera vez: Cincuenta pesos y publicación en los diarios y boletín oficial.

Segunda vez: Ciento cincuenta pesos y publicación en los diarios y boletín oficial.

Tercera vez: Trescientos pesos y publicación en los diarios y boletín oficial.

Además de estas penas se les decomisará toda la leche o demás productos, motivo de la infracción. Los fabricantes o tenedores de envases destinados a contener sustancias alimenticias que no satisfagan las exigencias elementales de higiene, sufrirán una multa variable entre cincuenta y quinientos pesos moneda nacional, aun cuando dichos envases no fueren utilizados para los fines mencionados en el momento en que se realice la inspección.

Los dueños de comercios de artículos alimenticios, que a solicitud de los funcionarios de la Oficina de Inspección de Higiene, no exhiban en el acto el certificado de sanidad exigido por el presente reglamento para todos sus empleados, serán castigados con una multa de veinte pesos moneda nacional en cada caso. Los que no usaren la indumentaria exigida por el presente reglamento, serán castigados con una multa de diez pesos moneda nacional.

Todo beneficio de los animales de consumo sin ajustarse al presente reglamento y la substracción u ocultación de los mismos a la inspección veterinaria correspondiente, se considerará matanza clandestina, dando lugar a su decomiso total, aplicándose a su propietario una multa de cincuenta a doscientos pesos moneda nacional por cada infracción.

Las reses que carezcan de los sellos reglamentarios y la venta de carne procedente de animales muertos por cualquier enfermedad o accidente, dará lugar a su comiso y una multa de doscientos a quinientos pesos moneda nacional sin perjuicio de la acción judicial que correspondiere.

Quedan dentro del párrafo anterior los cerdos y lechones, los cuales también deben presentar los sellos de control veterinario, sin cuyo requisito serán considerados sin más trámite como matanza clandestina.

Serán pasibles de clausura, los locales de fabricación, reserva o venta de productos a cuyo frente no se encuentren personas responsables encargadas de ello o en los que se pretextara la ausencia de los mismos para evitar los procedimientos de los funcionarios de la Oficina de Inspección de Higiene. Serán pasibles de clausura los establecimientos comerciales o industriales donde se comprueben reincidencias o infracciones consideradas graves o donde las condiciones insalubres de los mismos constituyan un peligro para la salud pública.

Serán pasibles de clausura los establecimiento comerciales e industriales donde cualquier forma, directa o indirecta, haya resistencias reiteradas y comprobadas a cumplimentar las disposiciones del presente reglamento.

La aplicación de las penalidades recaerá en forma directa sobre los propietarios de comercios o fábricas, como también sobre los tenedores de los productos hallados en contravención.

---

Las multas y clausuras deberán ser resueltas por el Departamento Ejecutivo, a propuesta de la Oficina de Inspección de Higiene. Cuando existan razones de extrema urgencia, las clausuras podrán ser dispuestas por la Jefatura de la Oficina de Inspección de Higiene y comunicadas de inmediato al Departamento Ejecutivo. Los establecimientos comerciales o industriales cuyo funcionamiento no haya sido autorizado, serán clausurados por disposición de la Jefatura de la Oficina de Inspección de Higiene.

Queda absolutamente prohibida la tenencia, circulación y expendio de productos que sean destinados a la adulteración de las sustancias alimenticias, debiendo comprobar los interesados, el destino ilícito de los mismos. Todos los hoteles, restaurantes, fondas, pensiones, pizzerías, lecherías, heladerías, confiterías, bares y cafés, están obligados a colocar en lugar visible y accesible al público la "Ficha de Inspección de Higiene", en un marco "ad-hoc" que evite su deterioro. Toda infracción a esta disposición del presente reglamento será penada con una multa de doscientos pesos la primera vez y clausura del comercio, en caso de reincidencia.

Viandas a domicilio.

La preparación de comida, para su distribución a domicilio, deberá hacerse en estrictas condiciones de higiene, empleando productos alimenticios aptos para el consumo, de acuerdo a lo que establece la presente ordenanza, personal mudo de certificación de buena salud y los aparatos térmicos o portaviandas en que se transporten, deberán ser de material adecuado y encontrarse en perfectas condiciones de conservación y aseo.

Las familias que en sus domicilios particulares preparen para ser repartidos un número mayor de seis viandas diarias (o doce comidas), no se considerarán casas de comida, pero deben comunicar al Departamento de Higiene, llenando todos los requisitos a los efectos, que se dedican a la remisión numerada de platos de cocina y autorizarlo para que los inspectores puedan entrar en sus domicilios, a los efectos de inspeccionar las cocinas y controlar si el personal que interviene en la preparación de los alimentos y las primeras materias en la confección de los platos de comida, satisfacen las exigencias de la presente ordenanza de higiene.

Vendedores ambulantes y en ferias francas.

Queda permitida la venta en ferias francas o ambulantes de frutas, verduras, aves, pescados, mariscos y golosinas, masitas, empanadas, sándwiches, caramelos, chocolates, banquillos y helados, siempre que se expendan bajo envoltura de fábrica, sean de venta autorizada por la Inspección de Higiene y procedan de establecimientos autorizados y fiscalizados y sus vendedores posean certificado que acredite que no padecen ni son portadores de gérmenes de enfermedad infecto-contagiosa, expendido por médicos de la Asistencia Pública Municipal.

Este certificado médico deberá ser llevado en el bolsillo para ser presentado a los inspectores de higiene, cada vez que estos lo exijan y solo es válido por seis meses, debiendo renovarse pasado dicho término. Además periódicamente, deberán someterse a la investigación analítica oficial que se disponga para constatar si son portadores humanos en la naso-faringe de estreptococos bacilos diftéricos y en las heces, de gérmenes de los grupos estérico y desentérico.

Los carros, canastos, cajones y demás receptáculos usados por los repartidores a domicilio, los vendedores en ferias francas y ambulantes, de productos alimenticios y bebidas, no solo deberán ser aptos para el uso a que se destinan, sino que además, en todo momento deberán encontrarse en buen estado de conservación y limpieza. Los carros y lugares donde se transporte o deposite hortalizas y frutas, no podrán usarse para fines que constituyan un peligro de índole sanitario (transportes de estiércol, etcétera).

Las mesas o mostradores de trabajo, serán de maderas duras, mármol u otro material que reúna las condiciones de higiene exigidas.

Manipuladores de alimentos y bebidas.

Las personas que padezcan de enfermedades transmisibles, no podrán trabajar en la fabricación, manipulación, embalajes o expendio de productos alimenticios y bebidas. En caso de que se constate una infracción, son responsables de ella, los propietarios, gerentes o encargados de los establecimientos donde se cometa.

Toda persona que intervenga en la fabricación, embalaje o expendio de productos alimenticios y bebidas debe mantener perfecto aseo personal especialmente limpieza de manos y uñas (en el caso de mujeres, uñas sin esmalte y cortas) y deben poseer un certificado que acredite que no padecen de enfermedad infecto-contagiosa. Este certificado deberá tener en depósito en la gerencia o administración del establecimiento y será exhibido cada vez que sea solicitado por los inspectores de higiene.

Se exceptúan de la presente obligación, los establecimientos que posean un servicio médico permanente, en cuyo caso el profesional que lo dirige llevará un registro sanitario rubricado por la Oficina de Higiene y que será exhibido en reemplazo del certificado médico. Además, periódicamente deberán someterse a investigación analítica oficial, como está establecido para los vendedores ambulantes y de ferias francas.

Las personas que intervengan en la manipulación de productos alimenticios, en almacenes,

---

panaderías, pastelerías, despensas, fiambrerías, manufacturerías, despachos de bebidas, bares, confiterías, pizzerías, fábricas de churros, empanadas y sándwiches, lecherías, heladerías y carnicerías deberán vestir uniforme de acuerdo a lo que establece esta ordenanza. Estas piezas de vestir serán suministradas gratuitamente por los propietarios de los establecimientos y en todo momento deberán encontrarse en perfectas condiciones de conservación y aseo.