

Habilitación y funcionamiento de panaderías. — Reglamentación.

Buenos Aires, Diciembre 14 de 1922.

El H. Concejo Deliberante

ORDENA:

Ubicación e instalación

Artículo 1o. — Desde la promulgación de la presente ordenanza las panaderías podrán habilitarse e instalarse en cualquier sitio del Municipio, siempre que se ajusten a las disposiciones que a continuación se expresan:

- a) No podrán instalarse en el interior de los inquilinatos o en comunicación con ellos, ni con ningún otro establecimiento industrial peligroso, incómodo o insalubre;
- b) dentro del perímetro comprendido por las calles Leandro N. Alem, Paseo Colón, San Juan, Jujuy y Pueyrredón, tampoco podrán instalarse en las manzanas donde existan tambos o caballerizas, salvo el caso que éstas disten, por lo menos, cincuenta metros libres en todas direcciones del local ocupado por la panadería o que tratándose de caballerizas particulares no estabulen éstas más de dos caballos y no estén instaladas en los lotes linderos por los costados y contrafrentes (a distancia mínima de 8 mts. 66);
- c) fuera del perímetro indicado, también podrán instalarse en las manzanas donde existan tambos o caballerizas, siempre que éstos no estén ubicados en los lotes linderos por los costados y contrafrente (a distancia mínima de 8 mts. 66);
- d) no se permitirá, por tanto, la instalación de nuevos tambos y caballerizas en las manzanas que existan panaderías y cuya ubicación haga que éstas queden en contravención con lo dispuesto en los incisos anteriores.

Art. 2o. — *Cuadras de elaboración del pan y otros productos.*

Queda prohibida la instalación de cuadras de elaboración de pan o de masas, anexas a panaderías, en sótanos o subsuelos que tengan ventilación hacia la calle.

Art. 3o. — La construcción de la cuadra de elaboración de pan o productos similares, se ajustará a las disposiciones que establece la presente:

- a) será construída de mampostería con revoque de buena mezcla y revestimiento de azulejos hasta la altura de dos metros.

La parte correspondiente a los hornos deberá ser de ladrillo de máquina liso refractario;

- b) la ventilación y luz de estos locales será abundante, superior por claraboya y lateral.

Si por la clase de edificación no fuera posible la construcción de claraboya, la ventilación y luz de estos locales será bilateral, colocándose, además, tomas de aire en cantidad suficiente;

- c) la iluminación artificial será eléctrica o a gas donde hubiera estos servicios;
- d) Tendrá una superficie mínima de 40 mts. c., no pudiendo ser su ancho inferior a 6 mts.

En cuanto a su altura será de 4 mts., como mínimo;

- e) en estos locales el volumen de aire destinado a cada operario será de 30 metros cúbicos como mínimo, con seis metros cuadrados de superficie.

La superficie total de puertas, ventanas, banderolas, claraboyas y tomas de aire en los locales de trabajo será de  $1/6$  de la superficie del suelo;

- f) los cielorasos serán de azulejos, yeso, mampostería o bovedilla revocada;
- g) los pisos serán contruídos con materiales impermeables de superficie completamente lisa, aprobados por el D. E.
- h) estas cuadras no podrán servir para otro objeto que para la elaboración del pan.

Art. 4o. — Para la elaboración de masas, pasteles, etc., anexas a las panaderías, regirán las mismas disposiciones an-

teriormente enumeradas, pero no podrán efectuarse sino en cuadra independiente, cuyas dimensiones serán de 16 m. c. como *mínimum*, no pudiendo ser su ancho inferior a 3 mts. 50 y su altura de 4 mts.

Art. 5o. — *Depósito de harina.*

- a) La harina será depositada en locales especiales de capacidad suficiente, que se construirán de mampostería, con revoque de buena mezcla, con friso impermeable de dos metros de altura y piso de igual material; tendrán techos de bovedilla o yeso, no pudiendo ser su alto inferior a 4 mts. y su ancho a 3 mts.
- b) su ventilación y luz será abundante;
- c) el depósito de harina y las cuadras de elaboración no podrán tener comunicación directa entre si ni con ninguna otra dependencia;
- d) las superficies de las ventanas y banderolas de estos locales, deberán estar provistas de bastidores fijos de tela metálica de malla fina y las puertas con bastidores de igual clase y de cierre hermético y automático, debiendo mantenerse siempre cerrados.

Art. 6o. — *Hornos y Californias.*

- a) Los hornos de cocción se construirán a distancia mínima de 0.50 mts. de las paredes divisorias y su piso será de ladrillo, baldosa o piedra refractaria;
- b) se construirán de mampostería con revoque de buena mezcla y piso impermeable, debiendo tener como *mínimum* 1.30 mts. de ancho y su altura no ser inferior a 2 mts.;
- c) la iluminación de los hornos y californias tendrá la disposición necesaria para ser manejado desde el exterior;
- d) las chimeneas deberán estar, a lo menos, 0.50 mts. libre de las paredes divisorias y tendrán las disposiciones necesarias para que el humo y el hollín no incomode al vecindario.

Art. 7o. — *Depósito de combustibles.*

En estos establecimientos existirá un local especial con piso impermeable, alejado de los de trabajo y con capacidad suficiente para depósito de combustibles.

Art. 8o. — *Maquinarias, instalaciones mecánicas, etc.*

- a) Para la elaboración del pan y productos similares será obligatorio el uso de máquinas aprobadas por el D. E.
- b) Las instalaciones mecánicas, máquinas y motores que se empleen, tendrán los aparatos de protección que la técnica moderna aconseja y estarán retirados de los muros divisorios, a distancia mínima de un metro.

A igual distancia estarán separadas entre sí las máquinas.

- c) Las transmisiones estarán completamente independientes de las paredes y techos.
- d) Estas disposiciones regirán concurrentemente con las demás consignadas en el Digesto y que se refieren a instalaciones mecánicas y eléctricas.

Art. 9o. — *Mesas de trabajo.*

Las mesas de trabajo serán de madera dura, mármol, azulejo o cerámica, de superficie completamente pulida y con pie de hierro fundido o mampostería, enteramente liso.

### *Higiene y conservación del Establecimiento*

Art. 10. — *Habitaciones.*

Las habitaciones para el personal deberán reunir las mismas condiciones exigidas en el Reglamento General de Construcciones para las casas de inquilinatos.

Art. 11. — En estos establecimientos queda absolutamente prohibida la instalación de altillos de madera y de divisiones de igual material.

Art. 12. — *Baños, w. c. y orinales.*

- a) Se construirá un cuarto de baño con paredes de mampostería revocadas, con piso y friso impermeables de dos metros de altura y con desagüe apropiado.  
Su superficie mínima será de 3 mts. c., no pudiendo ser su ancho inferior a 1.50 mts.
- b) Deberán tener lavatorio y bañaderas enlazados; ambas conectadas con la cloaca o pozo sumidero.
- c) Estarán provistos de instalaciones para agua caliente y fría, mantenidas siempre en condiciones de ser utilizadas.

Art. 13. —

- a) Los servicios de los w. c. y orinales serán independientes entre sí del cuarto de baño;
- b) Quedarán aislados y sin ninguna comunicación con los locales de trabajo, sala de venta de pan y depósito de harina;
- c) Estos locales serán iluminados y suficientemente ventilados, construídos con paredes de mampostería revocadas y con friso de 2 mts. de altura;  
Deberán tener piso impermeable, asiento de mármol e inodoro con depósito de agua con descargue automático;
- d) Habrá uno para cada veinte operarios o fracción;  
En igual proporción se instalarán los baños y lavatorios.

Art. 14. — Los baños, lavatorios, w. c. y orinales, se construirán, en lo posible, en un solo grupo a inmediaciones de la pieza destinada para guardar la ropa de los operarios y en forma tal que a ellos se tenga fácil acceso.

Art. 15. — *Patios.*

- a) Las paredes de los patios, zaguanes y pasillos, deberán ser de mampostería perfectamente revocadas y los pisos de los mismos serán de material impermeable y con la inclinación suficiente para que las aguas tengan fácil salida a la cloaca o pozo sumidero;
- b) No podrán colocarse en ellos trastos, mercaderías ni ningún otro objeto que pueda impedir, aunque sea transitoriamente, su libre circulación.

Art. 16. — *Desagües.*

Los desagües de estos establecimientos deberán ser hechos en forma y aprobados por las autoridades competentes.

Art. 17. — *Disposiciones generales*

Prohíbese terminantemente comer y dormir en las cuadras de elaboración, depósitos de harina y salas de venta de pan, como también fumar en los dos primeros de estos locales.

Art. 18. —

- a) Las cuadras, salón de venta, depósito de harina, hornos, californias y demás dependencias del establecimiento, se encontrarán siempre en perfecto estado de aseo y conservación;

- b) En igual forma deberán encontrarse las máquinas, útiles de elaboración, mesa de trabajo, recipientes, tendillos, etc. etc., así como también los carros y canastos de reparto.
- c) El blanqueo y pintura de estos establecimientos será perfecto en todas sus dependencias y su renovación se hará siempre que se considere necesaria a juicio de las reparticiones encargadas de su vigilancia;
- d) Los pisos, frisos, ventanas, puertas, banderolas, vidrios, etc., serán lavados periódicamente y se procederá a la desinfección diaria de los w. c. y orinales.

Art. 19. — Prohíbese terminantemente la existencia de aves y de toda clase de animales en estos locales.

Art. 20. — Será obligatorio en estos establecimientos la colocación de saliveras con agua o sustancias antisépticas y carteles indicadores de la prohibición de escupir en el suelo.

Art. 21. — Igualmente será obligatorio el uso de un cajón metálico de cierre hermético, con tapa de igual clase y de capacidad suficiente para el depósito de los desperdicios.

### *Higiene del personal*

Art. 22. — *Certificados de salud.*

- a) Las personas empleadas en la elaboración, acondicionamiento, expendio o reparto de pan y artículos similares, deberán munirse de un certificado de sanidad, otorgado gratuitamente por la Administración Sanitaria.

Si después de serle expedido ese certificado, el interesado contragere una enfermedad infecto-contagiosa, queda obligado a comunicarlo dentro de las 24 horas a la Administración Sanitaria.

Igual obligación tiene el propietario o gerente del establecimiento con respecto a su salud y a la de sus empleados y obreros;

- b) La renovación de los certificados de sanidad se efectuará cada seis meses o antes, si lo juzga conveniente el D. E.;

- c) En los establecimientos de personal numeroso y en aquellos que el D. E. considere oportuno, dispondrá la concurrencia a ellos del encargado de expedir esos certificados de sanidad;
- d) Las reparticiones municipales, en las inspecciones periódicas que realicen, comunicarán a la Administración Sanitaria, la presencia de toda persona que trabaje en estos locales y que presente señales de enfermedad, para que una vez comprobado se proceda a la caducidad de los respectivos certificados sanitarios y se encuentre por tanto, habilitado el D. E. para dictar la medida que el caso exija.

Art. 23. — Los dueños de establecimientos vigilarán que el personal de su dependencia se cuiden de la higiene individual y proceda a bañarse y lavarse perfectamente las manos antes de principiar el trabajo y en todos aquellos casos que sea necesario; al efecto, proveerán a cada operario del jabón indispensable y de dos toallas, una para el baño y otra para las manos.

Art. 24. —

- a) Los operarios no podrán emprender su tarea con ropa de calle, debiendo hacerlo con una adecuada.
- b) Al efecto, se habilitará un local especial destinado para guardar la ropa, con instalación de armarios a razón de una división por operario.

Art. 25. — El personal encargado de la venta y transporte de pan, deberá usar durante las horas de trabajo una blusa especial pendiente desde el cuello hasta la rodilla, de tela que puede lavarse fácilmente y que se mantendrá siempre limpia.

Art. 26. — Los operarios y demás personas que se empleen en el establecimiento, no deberán beber directamente en los rubinetes de agua corriente, debiendo hacerlo en jarro propio.

### *Higiene en la elaboración y venta de los productos*

Art. 27. — *Provisión y análisis de las aguas.*

- a) En los locales que carezcan de servicios sanitarios, no tengan instalación de aguas corrientes o la provisión de agua no sea hecha por cañerías de pozos

semi-surgentes de propiedad de la Municipalidad, será obligatoria la instalación de pozo semi-surgente, aprobado por la Dirección de las Obras Sanitarias de acuerdo con la Ley No. 4198.

- b) El análisis de las aguas de estos últimos, deberá ser hecho periódicamente por la Oficina Química y si de él resultare inadecuada para el consumo, se procederá a la inmediata clausura del establecimiento hasta que se habilite un nuevo pozo o el existente sea colocado en condiciones de suministrar agua potable.
- c) A los efectos de practicar estos análisis, que serán gratuitos, la Oficina Química tomará las muestras necesarias.

Art. 28. — *Harinas para fabricación.*

- a) La harina de trigo que se emplee en la fabricación del pan no deberá contener más del 14 o/o de agua, no dar más del 2 o/o de ceniza ni menos del 25 o/o de glúten húmedo y una novena parte de azoe por cien gramos de substancia seca.
- b) Las mezclas de harinas de varias calidades, sólo podrán ser vendidas bajo la denominación de la de calidad inferior que contengan.

Art. 29. — La pureza de la levadura que se emplee para el amasijo será cuidada de una manera especial y estará sujeta a la inspección del D. E.

Art. 30. — Queda prohibida la elaboración del pan en las siguientes condiciones:

- a) Con materias que contengan substancias minerales y semillas extrañas que comuniquen mal sabor o hagan dañoso el producto;
- b) Igualmente prohíbese la venta de los que se encuentren atacados de enfermedades criptogámicas o parásitos animales y alterados o averiados por fermentación.
- c) Estas harinas serán inutilizadas y eliminadas del consumo.

Art. 31. — El D. E. establecerá una fiscalización constante y severa para que no se utilice aguas selenitosa ni que contenga gérmenes infecciosos; que las harinas que se em-



pleen sean apropiadas y aptas para el consumo y que las prácticas de la panificación se cumplan debidamente.

Cuando estime conveniente y en el caso que se compruebe alguna alteración en el pan, por la acción de ciertos bacilos sobre el glúten, se procederá a la esterilización de todos los útiles de trabajo.

Art. 32. — El pan elaborado con las precauciones determinadas en los artículos anteriores, no deberá contener más de 30 o/o de agua, ni más de 2 o/o de substancias minerales (deducida la sal necesaria) ni menos de 1/9 o/o de azoe referido a cien partes de substancia seca.

Art. 33. — En épocas de epidemia, se vigilará constantemente la elaboración del pan y muy especialmente en los barrios infectados.

Art. 34. — Cuando la existencia de alguna enfermedad epidémica lo justifique, el D. E. recomendará al vecindario no consumir pan que no haya sido previamente esterilizado en una estufa especial.

Art. 35. — Prohíbese terminantemente pegar toda clase de papeles sobre el pan, productos similares, masas, pasteles, etc. con cualesquiera indicación que sea.

Art. 36. — Queda prohibido el empleo de diarios, periódicos o cualquier clase de papel que haya sido usado, para envolver el pan, pasteles, masas, harinas, etc.

Art. 37. — El transporte del pan se verificará por los expendedores, cuidando que no se halle ni pueda ponerse en contacto con objetos sucios o repugnantes.

Art. 38. — Prohíbese llevar perros o cualquier otra clase de animales en los carros que transporten el pan.

### *Expendio del pan al Exterior*

Art. 39. — *Forma de venta.*

El pan deberá ser vendido al peso.

Art. 40. — *Locales para la venta.*

Los locales para la venta del pan, anexos a panaderías o independientes, reunirán las siguientes condiciones:

- a) Serán construídos de mampostería y bien revocados; los cielo-rasos, pisos y frisos de altura conveniente serán de materiales aprobados por el D. E. a ese objeto.

- b) No podrán tener comunicación directa con dormitorios ni con establecimientos o dependencias considerados, a juicio del D. E., incómodos, peligrosos e insalubres, ni tampoco con inquilinatos.
- c) El pan será depositado en estantería especial de vidrio, loza o madera pintada al aceite.

Cuando también se expendan masas, pasteles, etc., será obligatorio guardar estos productos en vitrinas de cristal o de tela metálica de malla fina.

- d) Para librar al servicio público estos locales, deberá darse cumplimiento, previamente, a lo dispuesto en el Art. 22, inciso a).

Art. 41. — Autorízase el expendio del pan en los almacenes sin que para ello haya que solicitar permiso alguno, siempre que la cantidad en depósito no exceda de 20 kilos y esté colocada en cajones o estantería especial alejados de substancias que puedan contaminar el pan y que el local no tenga comunicación directa con dormitorios y establecimientos insalubres.

*Permiso para funcionar estos establecimientos.*

Art. 42. —

- a) Estos establecimientos sólo se abrirán al servicio público previa solicitud al D. E., quien acordará el permiso una vez comprobado que se han cumplido las condiciones requeridas y establecidas en la presente ordenanza y su reglamentación.
- b) Dicha solicitud deberá ser acompañada de un plano general del terreno, determinando la ubicación del edificio, su relación con las construcciones y viviendas inmediatas, distribución de las instalaciones, maquinarias, transmisiones, provisión de aguas, desagües, cuerdas, hornos y demás dependencias, así como también una memoria descriptiva de los procedimientos propios de la industria, indicando los medios a ponerse en práctica para evitar toda clase de inconvenientes a los operarios y al vecindario.
- c) Estos planos y memorias serán revisados por la Inspección General o Inspecciones de zona, según sea la

ubicación del local, Dirección Sanitaria, Dirección de Instalaciones Mecánicas, Departamento de Obras Públicas y Oficina Química. Todas estas reparticiones expedirán su respectivo informe.

*Establecimientos actualmente existentes. - Plazos.*

Art. 43. — Acuérdate un plazo de seis meses, contado desde la promulgación de la presente, para que las panaderías y despachos de pan al exterior que existen en la actualidad se coloquen en las condiciones exigidas en los artículos e incisos que a continuación se expresan: 3o. inc. b), c) y d); 5o., 1er. párrafo del inc. a) e incisos b) y c); 6o., incisos: b) y c); 7o.; 8o., inc. b), c) y d); 9o.; 11o.; 12o., inc. c); 13o., incisos: b) y d); 15o., inc. a); 24o.; 40o. y 41o.

Acuérdate un plazo de treinta días, contados en igual forma que el anterior para que los establecimientos mencionados en el párrafo precedente den cumplimiento a lo preceptuado en los siguientes artículos: 15, inc. b); 17, 18, 19, 25 y 35, todos de esta ordenanza.

Art. 44. — No se aceptará la transferencia de los permisos referentes a las actuales caballerizas anexas a panaderías, a no ser que ella se solicitara conjuntamente con la del establecimiento en cuyo caso se acordarán ambas simultáneamente y siempre que se hayan llenados los requisitos establecidos en la Ordenanza General de Impuestos y reglamentación respectiva.

Art. 45. — No se permitirá la rehabilitación como caballerizas de locales que hayan funcionado como tales anexas a panaderías y cuya ubicación contravenga lo dispuesto en la presente ordenanza.

Art. 46o. — Acuérdate un plazo de dos años para que en las actuales panaderías sean colocadas cuadras de elaboración en las condiciones determinadas en los artículos 2o., 3o. y 4o. de esta ordenanza.

Art. 47. —

- a) Para las panaderías establecidas de acuerdo con la ordenanza de Julio 19 de 1910, situadas dentro del perímetro determinado en el inciso b) del Art.

1o. de la presente y que contravengan lo dispuesto respecto a las caballerizas, concédese un plazo de dos años, contados en igual forma que los anteriores, para que esas dependencias sean eliminadas o colocadas en las condiciones determinadas a tal fin en esta ordenanza;

- b) a las panaderías que funcionan en las condiciones enumeradas en el inciso anterior, ubicadas fuera del perímetro en el mismo indicado, se les acuerda un plazo de cuatro años para la eliminación de sus respectivas caballerizas.

Art. 48. — En los demás detalles, las actuales panaderías y despachos de pan al exterior ajustarán su funcionamiento a las disposiciones en vigencia.

### *Penalidades*

Art. 49. — Los infractores a las disposiciones de esta ordenanza y su reglamentación serán penados con multas que variarán entre veinte y cien pesos moneda nacional y con la clausura temporal o definitiva del establecimiento, según sea la gravedad de la infracción y sin perjuicio del decomiso de los productos y su inutilización cuando sean inaptos para el consumo. Los dueños de los establecimientos a que se refiere esta ordenanza, serán responsables de la falta de cumplimiento de las disposiciones de la misma.

### *Disposiciones complementarias*

Art. 50. — El D. E. mandará imprimir en hojas sueltas las presentes disposiciones y su reglamentación y entregará un ejemplar al dueño de cada establecimiento a que las mismas se refieren.

Dicho ejemplar será fijado en el local en lugar fácilmente visible y legible para el público, manteniéndolo en buen estado de aseo y conservación, a cuyo efecto se colocará en marco con vidrio.

En igual forma se procederá con el permiso otorgado para el funcionamiento del establecimiento.

Art. 51. — El D. E. reglamentará la presente Orde-

manza y designará las reparticiones encargadas de su ejecución.

Art. 52. — Derógase toda disposición que se oponga al cumplimiento de la presente ordenanza o la limite.

Art. 53. — Comuníquese, etc.

Virgilio Tedín Uriburu.

L. Zarco.