TÍTULO XI

del funcionamiento de panaderías

Artículo 2737 Desde la promulgación del presente Título (*), no podrá establecerse en el Departamento ninguna Panadería sin que previamente se dé cuenta por escrito de ese propósito a la Intendencia. (**)

(Fuente artículo 1° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Adecuación de texto; original establece: “de la presente Ordenanza”.

(**) Ver Decreto 60, de 20 de junio de 1997: Ordenanza para la Habilitación de Locales Comerciales e Industriales (Reglamentada por Resolución de la Intendencia Número 3543, de 17 de junio de 2003).

Nota: Se regula a nivel nacional a través del Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto del Poder Ejecutivo N°315/994, de 05/07/1994)

Artículo 2738 El escrito a que se refiere el artículo anterior será formulado ante la Intendencia o Municipio (*) Junta Local de su jurisdicción, acompañado de un plano y memoria descriptiva del establecimiento que se proyecta. (*)

(Fuente artículo 2° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Ver nota en artículo anterior.

Artículo 2739 En el plano se presentará: La Planta, cortes y elevación de las construcciones indicando la distribución del Establecimiento el sitio que ocuparán las instalaciones propias de la industria, el proyecto de las cañerías de provisión y desagüe, los aljibes, manantiales, sumideros, fosas, distribución de luz artificial, sitio que han de ocupar los ventiladores y toda dotación fija de carácter sanitario que pudiera originar perjuicios por su ubicación, distribución y colocación defectuosa. (*)

(Fuente artículo 3° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Ver nota en artículo anterior.

Nota: El Decreto 315/994, (y Dec. 332/999, de 19/10/1999) del Poder Ejecutivo, en el capítulo VI, Sección II, establece: Sección 2 Requisitos operativos y locativos particulares para panaderías

6.2.1. Las diversas dependencias de las panaderías deberán disponerse en secciones separadas a saber:

- a) despacho o expendio.
- b) zona de elaboración o cuadra.
- c) depósito de materias prima.
- d) depósito de combustible y útiles no alimentarios.
- e) baños y vestuarios.

6.2.2. Las bandejas o canastas que contengan productos elaborados se depositarán a más de 50 cm del suelo y convenientemente separadas de las paredes.

6.2.3. Hornos, mesas y máquinas. Los hornos de cocción y las chimeneas se instalarán a una distancia mínima de 50 cm de las paredes medianeras. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar en 3 metros como mínimo el nivel del

edificio colindante más alto. Las mesas y máquinas serán instaladas a una distancia no menor de 50 cm de las paredes y de 2 metros de la boca del o de los hornos.

6.2.4. Estufas. Contarán con pisos lisos e impermeables, techos lisos y de fácil limpieza y paredes de mampostería lisa, no debiéndose depositar los productos a elaborar en el suelo, contando para ello con soportes adecuados. En su interior no podrá haber más que los útiles necesarios, prohibiéndose expresamente el depósito de basuras.

6.2.5. Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas o productos de pastelería se exigirá dentro de la cuadra la existencia de una zona especial para su elaboración, que contará con pileta provista de desagües apropiados y mesada revestida de azulejos, acero inoxidable o revestimientos similares. Cuando la misma se sitúe adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o materiales similares.

6.2.6. Depósito de materia prima. Las paredes, pisos y techos serán lisos, lavables e impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas de madera sin pintar que la separen del suelo a una distancia mínima de 50 cm. y a 50 cm. Como mínimo de la pared.

6.2.7. El transporte de los productos panificados deberá hacerse en vehículos, carros o canastos cerrados y revestidos con un material de fácil limpieza.

Sección 3

Requisitos operativos y locativos particulares para fábrica de pastas alimenticias

6.3.1. Fábrica de pastas secas. Estos establecimientos contarán con las siguientes secciones separadas a saber:

- a) depósito de materia prima.
- b) local de elaboración y envasado.
- c) depósito de productos elaborados.
- d) baños y vestuarios.

6.3.2. Depósito de materia prima. Las paredes, pisos y techos serán lisos o impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas de mampostería o de madera dura sin pintar, que la separe del suelo a una distancia mínima de 50 cm y a no menos de 50 cm de la pared.

6.3.3. Local de elaboración y envasado. La elaboración deberá hacerse mecánicamente pudiendo el enroscamiento hacerse en forma manual, exclusivamente en la fábrica de pastas frescas. La desecación será efectuada en cámaras cerradas y los fideos largos podrán colocarse sobre soportes de materiales inalterables. Los bastidores, zarandas y chatas estarán constituidos por una armazón cerrada con un tejido de material inalterable y contruidos de tal manera que superpuestos formen un conjunto sin solución de continuidad en las paredes laterales.

6.3.4. Las bandejas y canastas que contengan productos elaborados se depositarán como mínimo a 50 cm del suelo y de la pared.

6.3.5. Fábrica de pastas frescas. Sus instalaciones se dispondrán en secciones separadas, al igual que lo indicado para la fábrica de pastas secas.

6.3.6. Local de elaboración y expendio. Se admite en este caso la coexistencia en un mismo ambiente de ambas secciones, siempre que el lugar de elaboración esté a no menos de 3 metros del mostrador de venta al público. Si la distancia es menor se exigirá un tabique divisorio que tendrá una altura mínima de 2 metros.

6.3.7. Para la elaboración de los rellenos, se contará con una sala especial provista de una pileta con desagües apropiados y una mesa revestida de azulejos, grés, acero inoxidable o similares. Cuando la misma esté adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o similares.

Artículo 2740 En la solicitud los interesados incluirán la descripción de las demás secciones del establecimiento y dependencias: el procedimiento de panificación la especificación del agua que ha de emplearse en ella, y los medios de que se dispondrá para la iluminación, ventilación y limpieza de los distintos locales. (*)

(Fuente artículo 4° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Ver nota en artículo anterior.

Artículo 2741 La Dirección de Higiene ordenará los informes que considere necesario y en caso de ser favorables el interesado tramitará por expediente separado el permiso para la ejecución de las obras. Una vez concluidas éstas, deberá darse aviso a la

Dirección de Higiene para que habilite el establecimiento, lo que se hará siempre que las construcciones e instalaciones existentes estén de acuerdo con el plano y memoria descriptiva aprobados. (*)

(Fuente artículo 5° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Ver nota en artículo anterior.

Artículo 2742 Toda vez que el propietario del establecimiento deseara introducir reformas, sea de ensanche, cambio de distribución y funcionamiento, u otra que afecten los descriptos en la memoria presentada, no podrán hacerlo efectivo sin permiso de la Intendencia, la que hará correr los trámites del caso con arreglo al presente Título. (*)

(Fuente artículo 6° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Ver nota en artículo anterior.

Artículo 2743 Los dueños de las Panaderías existentes en la actualidad deberán registrar sus establecimientos, en la Dirección de Higiene, dentro del plazo de tres meses a contar de la promulgación del presente Título. (*)

(Fuente artículo 7° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Ver nota ut supra

Artículo 2744 Las Panaderías que no fueran registradas dentro del plazo señalado, quedarán sujetas al inmediato cumplimiento de las disposiciones que establece el presente Título (*).

(Fuente artículo 8° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Ver nota ut supra

Artículo 2745 Las Panaderías existentes registradas que cambien de dueño, de razón social o de local, quedarán sujetas a lo dispuesto en este Título (*) en lo referente a las condiciones de instalación y funcionamiento. (*1)

(Fuente artículo 9° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Adecuación de texto.

(*) Ver Ordenanzas Bromatológica y de Instalaciones Sanitarias Internas.

Artículo 2746 El agua a emplearse en la elaboración deberá ser agua corriente en las ciudades y pueblos en que exista instalación pública y de aljibe o manantial en caso contrario. En estos casos, deberá solicitarse cada tres meses certificado de su potabilidad al Laboratorio Departamental. (*) (**)(***)

(Fuente artículo 10 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) El artículo 75 de la Ordenanza Bromatológica establece que: “El agua o hielo utilizados para cualquier uso en los establecimientos a que se refiere el presente capítulo deberán ser potables”.

(**) Modificado por el artículo 39 del Decreto 72, de 22 de junio de 2009: “Artículo39°: PROVISION DE AGUA POTABLE: 39.1: Todo edificio o establecimiento, independientemente de su destino, deberá estar provisto de un suministro de agua cuyo consumo sea: potable, seguro, continuo y suficiente.

39.2. Cuando el suministro de agua no provenga de una red de servicio público, como por ejemplo de aljibes o manantiales o perforaciones, la condición de potabilidad deberá ser acreditada por el usuario del establecimiento o edificio, antes de ser librada al uso, y luego periódicamente dentro de plazos no mayores de seis meses, a través de certificado habilitante emitido por la dependencia municipal competente.”

(***) El original dice: “Municipal

Artículo 2747 Las personas que por intervenir en la elaboración o expendio de pan y artículos similares, están comprendidas en el Título sobre Carné de Salud, en el caso de contraer una enfermedad infecto contagiosa los dueños o jefes de los respectivos establecimientos quedan obligados a comunicarlo dentro de un plazo de 24 horas a la Dirección de Higiene. (*)(**)

(Fuente artículo 11° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Ver Decreto 2035, de 7 de setiembre de 1979

(**) Ver Ordenanza Bromatológica, en especial el artículo 68:”Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos de tipo infecto-contagiosas no podrán intervenir en ninguno de los procesos de producción, elaboración, envasado, expendio o transporte de alimentos.”

Nota: regulado por el decreto del Poder Ejecutivo N° 315/944: Capítulo 5°

Artículo 2748 Los dueños de establecimiento vigilarán que el personal de su dependencia cuide su higiene individual y proceda a lavarse perfectamente las manos antes de principiar el trabajo y los proveerá de los implementos necesarios para ello. (*) (Fuente artículo 12° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Ver Ordenanza Bromatológica, en especial el artículo 70: “El personal a que se refiere el artículo anterior está obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos – con agua y jabón– toda vez que inicie o reinicie sus tareas.”

Artículo 2749 Los operarios no podrán emprender sus tareas con ropa de calle, debiendo hacerlo con trajes y delantales adecuados (blancos) que deberán conservar en perfectas condiciones de aseo. Al efecto se habilitará un guardarropa con instalación de armarios a razón de una división por cada dos operarios. (*)

(Fuente artículo 13° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*)Ver Ordenanza sobre Contralor Bromatológico, en especial el art.69: El personal de los establecimientos a que se refiere este capítulo, deberá encontrarse –en todo momento–, en condiciones aceptables de higiene y usar vestimentas de acuerdo a las disposiciones pertinentes del presente decreto. Será obligatorio el uso de gorros o cofias que cubran perfectamente los cabellos, para toda persona que se encuentre afectada a la elaboración o manipulación de alimentos”

Artículo 2750 Queda expresamente prohibido el almacenamiento de pan en trozos y su aprovechamiento en cualquier forma en almacenes, etc., debiendo procederse a su inmediata inutilización a medida que se vaya produciendo. (*)

(Fuente artículo 14° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*)Ver Ordenanza Bromatológica, en especial art. 74: Prohíbese la retención o almacenamiento de alimentos alterados en establecimientos elaboradores, expendedores o depositarios de sustancias alimenticias, incluso de aquellos recibidos a título de devolución. Estos últimos deberán ser destruidos o desnaturalizados en forma irreversible, a juicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, inmediatamente recibidos.”

Artículo 2751 La elaboración de pan rallado se efectuará utilizándose únicamente pan en buen estado de conservación y en piezas enteras. En los casos en que se compruebe el almacenamiento o utilización de trozos de pan, se decomisará toda la existencia y se aplicará la multa correspondiente. (*)(**)(***)

(Fuente artículo 15° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) La redacción original hace referencia al artículo 47 de la Ordenanza.

(**) Ver Ordenanza Bromatológica, en especial artículo 74

(***) El Decreto del Poder Ejecutivo N°315/994, llamado: “Reglamento Bromatológico Nacional”; establece: 18.3.22. **Pan rallado o molido. Es el producto obtenido por la molienda únicamente de pan seco o desecado y galletas en buen estado de conservación, con el agregado o no de especias.**

Artículo 2752 Autorízase el expendio de pan en los almacenes sin que para ello haya que solicitar permiso alguno, debiendo estar colocado en cajones o estanterías

especiales, al abrigo de las moscas, separado del piso y alejado de sustancias que puedan contaminar el pan y siempre que el local no tenga comunicación directa con dormitorios o establecimientos insalubres. (*)

(Fuente artículo 16° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*)Ver art. 67 de la Ordenanza Bromatológica: “Todo alimento de consumo directo no envasado deberá mantenerse protegido por vitrinas o mamparas, a efectos de impedir del manoseo por parte del público.”

Nota: Decreto Poder Ejecutivo 315/994, y modificativos, cit.

Artículo 2753 Queda prohibido el empleo de papel de diario o cualquier clase de papel usado para envolver pan o productos derivados.

(Fuente artículo 17° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2754 La exposición al público de pan, bizcochos, confituras y productos similares deberá realizarse de tal manera que queden a cubierto de las moscas por medio de vitrinas cerradas, con puertas corredizas, cortinilla de género o muebles protegidos con alambre contra moscas. (*)

(Fuente artículo 18° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*)Ver art. 67 de la Ordenanza Bromatológica: “Todo alimento de consumo directo no envasado deberá mantenerse protegido por vitrinas o mamparas, a efectos de impedir del manoseo por parte del público.”

Artículo 2755 Los Inspectores de Higiene (*) tendrán acceso libre a todas las dependencias de la panadería para velar por el cumplimiento de este Título. (*)

(Fuente artículo 19° Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Adecuación al término actual.-

Artículo 2756 El blanqueo general del establecimiento así como el lavado de puertas y ventanas y paredes aparte de la limpieza habitual y diaria, podrá intimarse, cuando lo juzgue necesario la Dirección de Higiene.

(Fuente artículo 20 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2757 Queda prohibida la elaboración del pan en las siguientes condiciones:

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

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

(Fuente artículo 21, Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2758 En la elaboración de pastelería, bizcochos y similares, sólo se podrá utilizar colorantes inofensivos autorizados por la Dirección de Higiene.

(Fuente artículo 22 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Del Despacho

Artículo 2759 El despacho se abrirá al frente del edificio y será de acceso directo para el público.

(Fuente artículo 23 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Nota ut supra ref. Dec. P.E. 315/994, 332/999.

Artículo 2760 El piso podrá ser de tablas machihembradas o de material pétreo exigiéndose que sea bien liso y de fácil limpieza.

(Fuente artículo 24 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2761 Las paredes serán de mampostería, revocadas y blanqueadas y el techo reunirá condiciones que aseguren su fácil limpieza.

(Fuente artículo 25 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

De la Caballeriza, Depósitos de Vehículos y Depósito de Combustibles

Artículo 2762 La caballeriza se ajustará a la Ordenanza vigente en la materia.

(Fuente artículo 26 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2763 El depósito de vehículos será un local bien aireado e iluminado y su piso será de material pétreo, impermeable y de fácil lavado.

(Fuente artículo 27 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2764 Para depósito de combustibles se habilitará un local exclusivamente destinado a ese objeto y construido en todas sus partes con materiales incombustibles.

(Fuente artículo 28 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

De los Depósitos de Harina y Productos Elaborados

Artículo 2765 En los locales destinados a depósitos de harina o productos elaborados en general, la superficie de directa iluminación y aireación de los vanos, deberá ser cuando menos igual a $1/7$ de la superficie planimetría del local.

(Fuente artículo 29 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2766 Los pisos, paredes y techos se construirán en igual y con los mismos materiales que se exigen para el despacho.

(Fuente artículo 30 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2767 Las bolsas de harina y los productos elaborados en general, se depositarán sobre tarimas de maderas sin pintar, construidas de tal modo, que quede un espacio libre entre éstas y el piso, no menor de 50 centímetros.

(Fuente artículo 31 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Taller de Elaboración

Artículo 2768 La superficie de directa iluminación y aireación del taller de elaboración debe ser cuando menos de igual a $1/5$ de la superficie planimétrica del local.

(Fuente artículo 32 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2769 Debe dotarse al local de un número suficiente de ventiladores para asegurar la renovación de aire, aunque las puertas y ventanas permanezcan cerradas.
(Fuente artículo 33 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2770 El piso debe ser impermeable y bien liso y podrá construirse de baldosas gruesas o losas de piedra bien cimentada. En este local no podrá colocarse sumideros en comunicación directa con el caño maestro.

(Fuente artículo 34 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2771 Las paredes serán de mampostería revocadas y blanqueadas. Desde el piso hasta dos metros de altura cuando menos, se pondrá en las paredes un revestimiento de material impermeable liso, o se pintarán hasta la misma altura con tres manos de pintura al aceite o se colocarán baldosas vidriadas.

(Fuente artículo 35 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2772 El techo se construirá de tal modo que garantice su fácil limpieza.

(Fuente artículo 36 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2773 Los ángulos diedros formados por la intersección del piso con las paredes, se redondearán rellenándolos con mortero a fin de evitar la acumulación de residuos en dichos ángulos.

(Fuente artículo 37 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2774 Las máquinas, mesas y bateas no podrán instalarse a una distancia menor de un metro de los muros, con objeto de permitir la fácil circulación para efectuar la limpieza del local, ni tampoco podrán instalarse a una distancia menor de dos metros de la boca del horno.

(Fuente artículo 38 Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2775 Los motores destinados a mover las máquinas de los talleres de elaboración se instalarán en un local independiente pudiendo ser lindero, m se aislarán convenientemente si estuvieron dentro de él, debiendo reunid las mismas condiciones naturales de luz y aire exigidas para los talleres da elaboración; su piso será de material impermeable y los muros se construirán de mampostería revocada y blanqueada.

(Fuente artículo 39, Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2776 Si el motor a emplearse es animal, el piso se construirá de adoquines asentados sobre una capa de hormigón, y colocados antes de que fragüe, tomándose las juntas con mortero de cemento y arena. El piso tendrá pendiente hacia un punto interior de su perímetro, en el cual se colocará un sumidero provisto de inodoro sifoide y en comunicación con el caño maestro o la fosa. Los muros hasta la altura de dos metros, como mínimo, deberán recibir un revestimiento impermeable.

(Fuente artículo 40, Decreto del 16 de setiembre de 1944)

De los Vehículos

Artículo 2777 Los vehículos destinados al reparto deberán estar cerrados completamente, excepción hecha de una puerta en la parte posterior y una ventana con persiana en la anterior, quedando totalmente prohibido llevar en ellos cualquier clase de animal.

(Fuente artículo 41, Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Servicios Higiénicos

Artículo 2778 Anexo al taller de elaboración se construirá un lavatorio con número suficiente de piletas y provisto de jabón para la higiene de los obreros. (*)

(Fuente artículo 42, Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Ver Ordenanza Bromatológica, en especial artículo 33

Artículo 2779 Siempre que por el frente de la panadería pase ramal de la red de saneamiento, será obligatoria la construcción de instalaciones sanitarias de acuerdo con las disposiciones municipales en la materia. (*)

(Fuente artículo 43, Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Ver Decreto 72, de 22 de junio de 2009: Ordenanza de Instalaciones Sanitarias Internas (los arts. 4 y 5, establecen la obligatoriedad de las conexiones al sistema de saneamiento público.)

Artículo 2780 Por cada 10 obreros que haya en el establecimiento deberá instalarse un W.C. y el lavabo correspondiente.

(Fuente artículo 44, Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2781 Las letrinas tendrán una altura mínima de 2 ½ metros; sus dimensiones planimétricas no serán inferiores a dos metros cuadrados, con el lado mínimo de un metro; recibirán aire y luz directos, abundantes del exterior, por medio de ventanas o tragaluces de superficie igual a 0.50 centímetros de lado, cuando menos; sus muros y techos serán de mampostería revocados y blanqueados. Desde el piso hasta dos metros de altura, las paredes serán revestidas con baldosas o azulejos vidriados. Sus pisos se construirán con material pétreo impermeable, liso y con pendiente hacia un punto en el cual se colocará un sumidero en comunicación con el caño maestro o fosa séptica.

(Fuente artículo 45, Decreto del 16 de setiembre de 1944)

Artículo 2782 Las panaderías actualmente en funcionamiento deberán cumplir de inmediato con las disposiciones establecidas en el presente Título (*), salvo en lo referente a la adaptación de los depósitos de harina y taller de elaboración para cuyo objeto contarán con un plazo de un año a partir de la promulgación de este Título (*).

(Fuente artículo 46, Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) El original establece: “de esta Ordenanza”.

Artículo 2783 Las infracciones al presente Título (*) se penarán con multa de \$ 10.00 la primera vez, con \$ 25.00 la segunda vez y con. \$ 50.00 las veces sucesivas, pudiendo

incluso, según la gravedad de la falta cometida, procederse a la clausura del establecimiento.

(Fuente artículo 47, Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*) Adecuación de texto

Artículo 2784 La Intendencia (*) reglamentará el presente Título.

(Fuente artículo 48, Decreto del 16 de setiembre de 1944)

(*)(*) La redacción original hace referencia a “Intendencia Municipal”, a partir de la ley 18.567 (y modificativa ley 18.644), se habla de “Intendencia”, en virtud de la creación de los “Municipios”.