

Art. 10° — Cuando los almacenes tengan despacho de bebidas anexo, regirá también para ellos lo dispuesto en los artículos 1°, 2°, 3°, 4°, 9° y 10° de la ordenanza respectiva.

Véase la Tercera Parte, Primera Sección, Título II, Capítulo XI.

Art. 11° — Los inspectores y comisarios de salubridad tendrán acceso libre a los almacenes y sus dependencias para velar por el cumplimiento de esta ordenanza y toda resistencia será penada como infracción, sin perjuicio de las medidas que se considere oportuno adoptar en cada caso para hacer efectivas las disposiciones municipales.

Art. 12° — (1) Las infracciones a esta ordenanza serán penadas con multas de diez pesos o prisión equivalente.

(1) Modificado por el artículo 5° del decreto N° 10.798, que sigue.

J. D. N° 10.798
20 nov. 1957

Art. 5° — Duplicanse todas las multas establecidas en las disposiciones departamentales vigentes. En los casos en que esta duplicación exceda los límites establecidos por las leyes vigentes, los aumentos se aplicarán hasta llegar a esos límites.

Nota. — Véanse las disposiciones de la ordenanza sobre sustancias alimenticias y su contralor, a que se refiere el decreto N° 5504, de fecha 1° de agosto de 1947, en lo que se relacionan con "Envases y medidas"; "Contaminación de las sustancias alimenticias"; "Protección de las sustancias alimenticias contra las moscas y agentes exteriores"; "Carnet de Salud" e "Higiene del personal, locales, vehículos, etc.". Sexta Parte, Primera Sección, Título II, Capítulo I.

CAPITULO II

ALMACENES Y DEPOSITOS DESTINADOS A HORTALIZAS, QUESOS Y/O PRODUCTOS O SUSTANCIAS QUE PRODUZCAN MALOS OLORES

Ó. M. 18 jul. 1908

Artículo 1° — Desde la promulgación de la presente ordenanza no podrán habilitarse dentro de la planta urbana, depósitos y casas de venta al por mayor de hortalizas, quesos u otros productos o sustancias que desprendan malos olores, sea en el estado en que se venden, o por alteraciones causadas por putrefacción, fermentación, germinación u otras causas, sin la obtención del permiso, que expedirá la Dirección de Salubridad.

Véanse en el Título I, Capítulo II, las disposiciones relativas a la instalación y funcionamiento de locales para usos industriales y comerciales y a las zonas habilitadas para la implantación de industrias.

Art. 2° — Para otorgar el permiso a que hace referencia el artículo anterior la Dirección producirá una información en la que se hará referencia sobre la ubicación, capacidad del local, medios de renovación del aire y habitaciones anexas, así como la posibilidad de que puedan las sustancias o productos ser causa de incomodidad o insalubridad para los vecinos.

Art. 3° — No resultando inconvenientes, a juicio de la Dirección, para conceder el permiso, lo expedirá con carácter temporario, más o menos largo, según las condiciones locales. Al expirar el término, podrá renovarlo con mayor o menor tiempo, previo asesoramiento favorable a la prolongación del plazo.

Art. 4° — Los locales existentes en la fecha de la promulgación de esta ordenanza, podrán continuar abiertos por el término de dos años, siempre que de las informaciones que se produzcan, no resulte ser una causa de incomodidad o insalubridad para el vecindario. En el caso contrario, se intimarán las obras o trabajos necesarios para colocar el local en condiciones de no causar perjuicios a terceros; no siendo esto posible, debido a condiciones desfavorables al local o por otras causas, deberán clausurarse dentro del plazo prudencial que al efecto se señale.

Art. 5° — Todo local que se habilite en lo sucesivo, sin la obtención del permiso correspondiente, será clausurado dentro del plazo que se fije al efecto.

Art. 6° — Los locales habilitados de acuerdo con los preceptos de esta ordenanza, si llegaran más tarde a ser causa de incomodidad o insalubridad, se intimarán las obras y trabajos necesarios para subsanarlos, o se ordenará la limitación de cantidad o clase de los artículos, sustancias o productos existentes y en caso de no cumplirse lo dispuesto o subsistir aquellas causas, serán clausurados.

Art. 7° — En cualquier tiempo podrá imponerse, respecto de estos locales, trabajos de limpieza, remoción de mercaderías, extracción de residuos, sustancias o productos en malas condiciones de conservación y otros trabajos necesarios para mantener al local en condiciones higiénicas.

Art. 8° — (1) La falta de cumplimiento a la presente ordenanza o de las intimaciones que se hagan, de acuerdo con sus preceptos, será penada con multas de diez a cincuenta pesos que se harán efectivas en la forma establecida por las disposiciones vigentes.

(1) Modificado por el artículo 5° del decreto N° 10.798, que sigue.

D. J. D. N° 10.798
29 nov. 1967

Art. 5° — Duplicanse todas las multas establecidas en las disposiciones departamentales vigentes. En los casos en que esta duplicación exceda los límites establecidos por las leyes vigentes, los aumentos se aplicarán hasta llegar a esos límites.

CAPITULO III

CARNICERIAS - PUESTOS MODELOS

O. M. 3 nov. 1924

Artículo 1° — Los locales a que se refiere esta ordenanza, deben ser de mampostería en todas sus partes, con las paredes y techos revestidos de baldosas blancas vidriadas y el piso de mosaicos de color claro o mármol.

La baldosa vidriada podrá ser sustituida, parcial o totalmente por el mármol blanco; también podrá serlo por el estuque impermeable, siempre que se trate de partes que disten dos metros, por lo menos, del suelo y que este estuque sea esmaltado con Ripolin blanco, o enlucido análogo fácil de lavar.

Art. 2° — Las puertas, banderolas, etc., de estos locales serán de hierro y las instalaciones interiores de metal inoxidable, perfectamente pulido y exento de toda pintura.

Art. 3° — Las mesas serán de mármol lustrado. En caso de establecerse alguna instalación para la contabilidad o "Caja", sólo podrá emplearse las clases de materiales que quedan expresadas.

Art. 4° — La altura mínima de estos locales, será de tres metros cincuenta centímetros (3m.50) y sus frentes presentarán una máxima superficie de aberturas a los efectos de la penetración del aire y la luz y del cómodo acceso del público; también contará con aberturas opuestas a las anteriores, de dimensiones y posición apropiadas para asegurar una renovación suficientemente eficaz del aire.

Amp. 18 feb. 1931

Del conjunto constituido por las distintas partes que de acuerdo con esta ordenanza deben integrar los puestos modelos, no podrá formar parte ninguna habitación ni dependencia privada.

O. M. 3 nov. 1924

Art. 5° — En estos locales se destinará para permanencia y circulación del público y de los empleados una superficie libre proporcional, a juicio de la autoridad, a la importancia del comercio.

Amp. 18 feb. 1931

En el mostrador donde se atienda al público queda prohibido efectuar operaciones de corte y manipulado de la carne, a cuyo fin se destinará una parte del local especialmente para ese objeto, dotándosele de las mesas necesarias y de las instalaciones prescriptas en los artículos 9°, 10° y 13°.

O. M. 3 nov. 1924

Art. 6° — Tanto la parte constructiva como las instalaciones interiores de estos locales presentarán, en su forma y disposiciones, la mayor sencillez, quedando excluidas las molduras, adornos, etc., que puedan dar lugar a que se deposite el polvo, o que dificulten la limpieza. Los ángulos formados por las paredes entre sí, y por éstas con el piso y techo, serán sustituidos por superficies curvas.

De los locales

Mesas.

Altura, ventilación, etc.

Espacios a disposición y destino

Disposiciones de construcción