

[REGLAMENTACIONES VARIAS. — Para el funcionamiento e instalación de cafés, bares y afines.]

DECRETO N° 16.569 (1)

LA JUNTA DE VECINOS DE MONTEVIDEO,

DECRETA:

Artículo 1° — Con la denominación de "Cafés, Bares y Afines" entenderán los comercios de elaboración y venta —dentro del propio local y aceras del mismo— de café, bebidas sin alcohol, alcohólicas o fermentadas, sandwiches, masas, dulces, postres, minutas frías o calientes, así como pizza, fainá y otros alimentos similares.

(1) Publicado en el "Diario Oficial" el 4 de octubre de 1974.

Art. 2° — Estos establecimientos, deberán cumplir con todas las disposiciones nacionales y municipales que le competan así como las relacionadas con la elaboración, depósito y expendio de sustancias alimenticias, además de las específicas señaladas en el presente decreto.

Art. 3° — Deberán contar con pileta de lavado de vajilla, provistas de surtidores de agua en abundancia y reunirán las condiciones siguientes:

A. — estarán construidas de aluminio, acero inoxidable, loza u otro material apropiado a juicio del Servicio de Edificación;

B. — se encontrarán provistas de desagües permanentes, que permitan la renovación constante del agua de lavado, prohibiéndose el uso de tapones o cierres. Su profundidad máxima será de quince centímetros, sin doble fondo;

C. — las llaves, grifos o robinetes, serán metálicos y en perfectas condiciones de funcionamiento, en todo momento; y,

D. — el desagüe se hará a las vías sanitarias, o, en su defecto, sumidero o cajas especiales aprobadas por los servicios municipales respectivos.

Art. 4° — Los mostradores, serán lisos en su cara superior, sin uniones ni roturas, y, se construirán de materiales impermeables, de fácil lavado.

Art. 5° — Las cámaras frías, heladeras y vitrinas refrigeradas, sólo podrán contener productos comestibles, en perfecto estado de potabilidad e higiene.

Art. 6° — Los comestibles fríos exhibidos (masas, sandwiches, pan y otros) se conservarán en vitrinas o campanas transparentes. Los productos, se depositarán en bandejas de material impermeable y de fácil lavado.

Art. 7° — Los hornos, hornallas o cocinas, contarán con campanas extractoras eficientes, que arrastren olores, humo y vapores hacia zonas externas, de tal manera que no afecten o perjudiquen, las propiedades linderas, ni originen molestias a los vecinos o público en general.

Art. 8° — El suministro de sal, mostaza y otros aditivos, saborizantes o condimentos —tanto en las mesas como en el mostrador— se realizará por medio de recipientes de cierre automático, que evite la contaminación del contenido. Respecto al azúcar, su suministro se hará —exclusivamente— en paquetes individuales o azucareros de cierre automático.

Art. 9° — Las bombillas de paja, papel o plásticos, se deberán ofrecer debidamente envueltas, por unidad, en sobres o forros herméticos de papel o similares.

Art. 10. — La vajilla y utensilios en general, no ofrecerán deterioro alguno, que impida su perfecta higienización u ofrezca peligro de contaminación.

Art. 11. — La preparación de jugos de frutas, se realizará, exclusivamente, por medio de implementos aceptados por el Servicio de Bromatología.

Art. 12. — En las cocinas de estos establecimientos, será obligatoria la existencia de surtidores, que provean agua caliente en todo momento.

Art. 13. — La preparación de sandwiches, minutas y demás alimentos, se realizará en lugares alejados de zonas contaminantes, así como aislados del público.

Art. 14. — En todos los locales a que se refiere el presente decreto, sólo podrá utilizarse para cualquier uso, agua potable, de conformidad con lo que determina el decreto municipal N° 4.749, de 6 de agosto de 1945, sus modificativos y ampliatorios. En las zonas servidas por instalaciones de agua corriente, se empleará ésta para todo uso, quedando prohibida la utilización de la proveniente de pozos, aljibes, manantiales u otros orígenes, los que serán definitivamente clausurados.

Art. 15. — Los establecimientos deberán funcionar en perfectas condiciones de higiene. Queda absolutamente prohibida la existencia de cualquier clase de animales.

La limpieza de los locales, de sus pisos y paredes, así como de todas las maquinarias, aparatos, utensilios y demás efectos, será realizada diariamente.

Art. 16. — Los paños, esponjas, cepillos y otros enseres de limpieza de vajilla y utensilios de cocina, serán lavados repetidas veces por día, previa inmersión en agua clorada, al diez por ciento, durante veinte minutos por vez.

Art. 17. — Será obligatorio adoptar las medidas que las oficinas competentes dispongan, en la lucha contra las moscas, mosquitos y otros insectos, y, contra los roedores, como forma de lograr su erradicación.

Art. 18. — Prohíbese colocar en baños o servicios higiénicos, toallas de tela, admitiéndose solamente las desechables de papel.

Art. 19. — Donde exista red de colectores, estos establecimientos no podrán funcionar sin tomar las conexiones reglamentarias. En caso de no existir, será obligatorio el empleo de sistemas de depuración de aguas servidas, aprobados previamente por las oficinas técnicas municipales.

Art. 20. — Los restos de comestibles, basuras y desechos, así como todo producto fuera de las condiciones reglamentarias, serán retirados, diariamente, del local de elaboración. Los recipientes respectivos, deberán contar necesariamente con tapa.

Art. 21. — Prohíbese utilizar aserrín de madera, o similar, para el secado o protección de pisos, así como su depósito, en los locales regulados por el presente decreto.

Art. 22. — Todos los integrantes del personal de estos establecimientos, cualquiera sea la función que desempeñen, deberán poseer el carnet de salud, expedido y renovado, anualmente, por el Servicio Médico Municipal. Tal documento será exhibido a los funcionarios que lo exijan, cada vez que sea solicitado.

Art. 23. — El personal destinado a la elaboración, deberá usar, en todo momento, ropa de trabajo de color blanco y de media manga.

Mientras estén elaborando cualquier tipo de alimentos, líquidos o sólidos, deberán usar, además, un gorro del mismo color. El resto del personal, afectado a otras tareas, deberá vestir ropas en perfecto estado de conservación e higiene.

Todos los empleados deberán cuidar de su aseo e higiene personal.

Art. 24. — Prohíbese desempeñar cualquier actividad, en este tipo de comercios, a personas que padezcan enfermedades transmisibles o infecciones por ectoparásitos. La condición de portador de gérmenes, obligará al cese inmediato de la actividad de la persona afectada, hasta que su estado de salud sea normalizado. Igual obligación regirá para las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel, manos u ojos, aunque las mismas no sean de naturaleza infecciosa.

Art. 25. — Le queda, asimismo prohibido a los cajeros o a todo personal que manipule dinero en el establecimiento, tocar las mercaderías, o despacharlas, sin utilizar objetos que permitan tomarlas indirectamente.

Art. 26. — Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las autoridades municipales podrán ordenar que cualquier empleado sea sometido, en la forma que se prescribirá en cada caso, a los exámenes médicos que se juzguen necesarios. Dispuesta tal medida, quedará en suspenso la vigencia del respectivo carnet de salud.

Art. 27. — Las precedentes disposiciones, son aplicables a las cantinas y restaurantes, cuando cuenten con servicio de bar o salones de reunión. También lo serán para las cantinas y bares que funcionen en clubes, instituciones sociales, deportivas o de cualquier otra índole.

Art. 28. — En este tipo de comercios, los servicios higiénicos deberán contar con iluminación artificial adecuada, pudiendo el público adquirir en el mostrador, toallas desechables de papel, así como pastillas individuales de jabón, a cuyos efectos deberán contar con la existencia necesaria de tales implementos, puestos a disposición del público, a los precios habituales.

Art. 29. — Las disposiciones precedentes serán ineludiblemente obligatorias para todos los establecimientos individualizados en los artículos 1º y 27. No obstante ello, y, únicamente con relación a los negocios ya instalados y en funcionamiento, a la fecha de entrada en vigencia de este decreto, la Intendencia Municipal —a petición de parte interesada y previo el dictamen de las oficinas técnicas competentes— podrá autorizar tolerancias en los siguientes casos:

- A - cuando incidan razones de fuerza mayor o impedimentos insuperables, que tornen imposible o de muy difícil y gravosa realización, el ajuste estricto a todas las especificaciones contenidas en este decreto, y demás normas nacionales y departamentales, relativas y concordantes;
- B - cuando el valor de ciertas mejoras, que fuera necesario introducir en el local, resultaran notoriamente antieconómicas, en atención a la modestia del establecimiento; y,
- C - cuando las características del negocio, su ubicación e importancia, admitiesen la posibilidad de un apartamiento a alguna de las normas aquí legisladas, sin que ello comprometa la salubridad e higiene, que debe necesariamente procurarse al máximo en este tipo de comercios.

Art. 30. — Las infracciones a lo dispuesto en las precedentes disposiciones, se penarán con multas de VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 25.000.00) a UN MILLON DE PESOS (\$ 1.000.000.00) según la gravedad, cantidad de reincidencias y circunstancias en que se produzca la infracción. El acto de obstaculizar, eludir o resistir, en cualquier forma, la inspección, será pasible de la máxima penalidad que autorizan las presentes disposiciones.

Art. 31. — Caerán en comiso todas las sustancias, elaboradas o no, adulteradas o nocivas a la salud, prohibiéndose el uso de los utensilios, envases y recipientes hallados fuera de las condiciones reglamentarias, conteniendo productos en tales condiciones.

Art. 32. — Para el secuestro e inutilización de los productos, utensilios o envases hallados fuera de las condiciones reglamentarias, bastará la simple constancia de su existencia en tales condiciones, sea cual fuere el lugar o momento en que se hallaren.

Art. 33. — Sin perjuicio de las penalidades señaladas en los artículos anteriores, la Intendencia Municipal puede impedir el funcionamiento de estos establecimientos, cuando las condiciones higiénicas de los mismos, o procedimiento de elaboración y venta, se consideren incompatibles con la higiene o la salubridad públicas.

Art. 34. — Deróganse todas las disposiciones, ordenanzas, decretos o resoluciones que se opongan al presente decreto.

Art. 35. — Comuníquese. Sala de Sesiones de la JUNTA DE VECINOS DE MONTEVIDEO, a 11 de setiembre de 1974.

Dr. J. Héctor Volpe Jordán
Presidente

Antonio Villamil Farrell
Secretario

REGISTRO MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

RESOLUCION N° 38.875
(E. T. 210/62)

Montevideo, setiembre 26 de 1974

VISTO: el Decreto N° 16.569 sancionado por la Junta de Vecinos de Montevideo, con fecha 11 de setiembre del corriente, referente a la instalación y funcionamiento de "Cafés, bares y afines",

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE MONTEVIDEO,

RESUELVE:

Promúlgase; hágase saber a la Junta de Vecinos de Montevideo e incorpórese al Registro correspondiente; comuníquese a la Asesoría y Dirección Jurídica, a los Servicios de Inspección General, de Edificación, Comisiones y Bromatología, y a los Departamentos de Planeamiento Urbano y Cultural y de Higiene y Asistencia Social y transcribábase —con agregación de sus antecedentes— al Departamento Administrativo.

Dr. Oscar V. Rachetti
Intendente Municipal

Dr. Ariel Correa Vallejo
Secretario General
