

SUMARIO

INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

16.797

Decreto 16.797. — Se aprueba la Ordenanza Bromatológica, estableciéndose normas aplicables a los establecimientos elaboradores, expendedores o tenedores de alimentos.



AÑO DE LA ORIENTALIDAD

La Junta de Pastores de Montevideo.

RECIBIDA

CAPITULO I

Definiciones

Artículo Lo. A los efectos de la correcta interpretación de los términos empleados en el presente decreto se establecen las siguientes definiciones:

**Alimento** producto alimenticio o sustancia alimenticia. — Es toda sustancia natural o producto elaborado, que posee valor nutritivo y se consume como tal o se emplea como materia prima en la elaboración de alimento. Por extensión se considera alimento a las coadyuvantes, aditivos y sustancias o productos que se ingieren por hábito o placer con o sin finalidad de alimentarse.

**Nutrientes.** — Son las sustancias metabolizables por el cuerpo que forman parte de los alimentos y pertenecen a algunos de los grupos siguientes: proteínas, lípidos líquidos, vitaminas, sustancias minerales y agua.

**Alimento natural** o en estado natural. — Es el que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza con todos sus elementos constitutivos originales, sin haber sufrido deterioro o transformación ostensible en su carácter, o en su composición.

**Alimento elaborado.** — Es el que ha sido sometido a operaciones o procesos alimentarios que modifican su presentación, sus caracteres organolépticos o su composición. Durante estas operaciones o estos procesos los alimentos que constituyen la materia prima pueden adicionarse o no de otros ingredientes con o sin valor nutritivo.

**Materia prima alimenticia** o materia prima. — Se considera como tal a toda sustancia dotada de valor nutritivo que constituye el ingrediente fundamental para elaborar un determinado alimento.

**Ingrediente alimentario** o ingrediente. — Es toda sustancia o producto comestible que forma parte de un determinado alimento elaborado.

- 1) **Coadyuvante** — Se considera como tal, todo ingrediente que contribuye o contribuye a conferir determinados caracteres organolépticos a los alimentos.
- 2) **Aditivo.** — Es toda sustancia de composición química definida, cuya incorporación a los alimentos genuinos se hace en cantidades pequeñas y en forma controlada en los casos que se especifiquen expresamente en este decreto. Su empleo tiene por objeto mejorar las condiciones de elaboración, presentación o conservación del alimento.
- 3) **Sustancia extraña.** — Se entiende por tal, aquella sustancia que no es componente normal del alimento genuino.
- 4) **Contaminante** — Es toda sustancia extraña cuya presencia en el alimento es de carácter accidental.
- 5) **Alimento genuino.** — Es el que, respondiendo a las especificaciones de este decreto, no está adulterado, falsificado, contaminado o alterado. Sus caracteres organolépticos, sus ingredientes fundamentales y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata, sin olor, sabor ni color extraños y en su denominación, rotulación, envasado y presentación, responderá a lo dispuesto, por el presente decreto.
- 6) **Alimento enriquecido** o fortificado. — Es el alimento genuino que ha sido adicionado de nutrientes en estado puro o natural, con el fin de corregir déficit nutricionales en grandes capas de la población del país o de una región dada del mismo. La elección del alimento vector y de los nutrientes a adicionar, se regirá por las disposiciones que fija este decreto en el capítulo respectivo.
- 7) **Alimento dietético** o alimento de régimen. — Es aquel alimento genuino que se prepara para ser consumido por pacientes que requieren una alimentación con características especiales. Está destinado a satisfacer necesidades nutricionales particulares relacionadas con el estado patológico del paciente.
- 8) **Alimento no genuino.** — Entre los alimentos no genuinos se consideran:

**Alimento falsificado.** — Es aquel que presenta la apariencia y caracteres generales de un producto genuino protegido o no por marca registrada y se denomina como éste sin serlo o que no procede del verdadero fabricante que se expresa o de la zona de producción conocida o declarada.

**Alimento adulterado.** — Es aquel que ha sido enriquecido parcial o totalmente de los nutrientes

...toxicos del genuino, sustituyéndolos o no por inertes o extraños o tratando con agentes duros, para disimular alteraciones, defectos de elaboración o materias primas de deficiente calidad.

También se considera alimento adulterado el que ha sido adicionado de agua u otro producto de relleno o de sustancias extrañas.

**Alimento contaminado.** — Es aquel que contiene contaminantes en dosis superiores a las máximas admitidas por el presente decreto o cuyo tenor microbiano supere los límites establecidos en el mismo.

Se incluye en esta denominación el alimento precedente de animales enfermos, excepto en los casos permitidos expresamente por la Inspección Veterinaria Oficial.

**Alimento alterado.** — Es aquel que, por la acción de agentes naturales, tales como humedad, temperatura, aire, luz, enzimas, microorganismos o parásitos, haya sufrido averías, deterioros o alteraciones en su composición intrínseca.

**25) Alimento nocivo.** — Se considera alimento nocivo al alimento falsificado, adulterado, contaminado o alterado susceptible de originar en quien lo ingiere, procesos patológicos con o sin lesión efectiva de la integridad física.

También se considera alimento nocivo el que, no siendo perjudicial en el momento inmediato a su consumo, se puede prever o sospechar que su ingestión repetida entraña peligro para la salud, sin que ello obedezca a una inmoderación o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.

**26) Toxi-infección alimentaria.** — Síndromes producidos por alimentos nocivos debido a la acción conjunta o aislada de tóxicos, toxinas, parásitos, microorganismos o virus.

**27) Alimentos aptos para el consumo.** — Sólo se consideran como tales los alimentos genuinos, los alimentos enriquecidos y los alimentos dietéticos.

**28) Alimento de consumo directo.** — Es aquel que llega al consumidor en condiciones de ser ingerido directamente, sin ser sometido, necesariamente, a un tratamiento previo a su ingestión (lavado, desinfección, cocimiento, etc.).

**29) Alimento perecedero.** — Es aquel que, por su composición química o sus características físico-químicas o bioquímicas, exige condiciones especiales para su conservación durante el transporte o almacenamiento.

**30) Alimento conservado.** — Es aquel que, por haber sido sometido a un tratamiento autorizado de conservación en condiciones adecuadas, mantiene sus características originales durante un lapso muy superior al que es posible esperar cuando no ha sido sometido a ese tratamiento.

**31) Conserva alimenticia o conserva.** — Es el alimento que ha sido sometido a un tratamiento autorizado de conservación en condiciones tales que, sin mengua en sus propiedades nutritivas esenciales, se mantiene en envase herméticamente cerrado, sin contaminación ni alteración por tiempo prolongado.

**32) Alimento refrigerado.** — Es el que ha sido enfriado por medio del frío artificial y se mantiene en temperatura conveniente para conservar sus características organolépticas y nutritivas; sin que ninguna de sus partes se congele.

**33) Alimento congelado.** — Es el que ha sido enfriado a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas.

**34) Examen o control bromatológico de un material alimentario.** — Se entiende por tal, el estudio de las características generales, o de las propiedades físicas, físico-químicas, químicas, microscópicas o microbiológicas de los alimentos y útiles alimentarios.

**35) Operaciones de elaboración de alimentos u operaciones de elaboración.** — Es la operación o el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados con la materia prima y demás ingredientes para la obtención de un alimento. También se consideran tales aquellas que se practican con el fin de fraccionar o almacenar alimentos en escala industrial.

**36) Operación alimentaria.** — Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercido sobre un alimento, durante su elaboración, fraccionamiento o almacenamiento, que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componentes.

**37) Proceso alimentario.** — Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento durante su elaboración que

transforma químicamente o bioquímicamente alguno o varios de sus componentes.

**38) Preparación culinaria. Comida o platos preparados.** Preparación culinaria es el conjunto de operaciones que mediante técnicas propias de la cocina con o sin envasado ulterior, transforman el alimento o las mezclas de alimentos para lograr que su consumo resulte apto o agradable. El alimento así preparado se denomina comida o plato preparado.

**39) Operaciones de comercialización de alimentos u operaciones de comercialización.** — Comprenden el almacenamiento simple o depósito de los alimentos, su transporte, exposición o entrega al consumidor con o sin fraccionamiento en el momento de la venta al detalle.

**40) Útiles alimentarios.** — Se consideran como tales: la maquinaria, aparatos, cañerías, utensilios, recipientes, medios de transporte interno (dentro de los locales de elaboración) y envases que se utilizan para la realización de operaciones de elaboración, en las preparaciones culinarias o en el fraccionamiento o nivel de operación de comercialización de alimentos.

**41) Vehículos de transporte o de reparto de alimentos.** — Es el vehículo destinado al transporte (o reparto) de alimentos fuera del local de elaboración.

**42) Envase característico.** — Se considera como tal, todo recipiente cuya forma, tamaño, signo, color o leyenda indetachable permita reconocerlo como exclusivo de un determinado producto alimenticio.

**43) Fábrica de alimentos o industria alimentaria.** — Es el establecimiento en que se practican operaciones de elaboración de alimentos o se realizan preparaciones culinarias que luego se comercializan como conserva.

**44) Local de elaboración.** — Es todo lugar de una fábrica de alimentos en que se realice, por lo menos, una operación de elaboración.

**45) Cámara frigorífica.** — Es el local cerrado destinado a la conservación, almacenamiento o congelación de alimentos por medio del frío artificial.

**46) Comercio de alimentos o comercio alimentario.** — Es el establecimiento en que se practican operaciones de comercialización de alimentos.

**47) Restaurante.** — Se considera como tal, el establecimiento con servicio de mesas que cuenta con cocina destinada a realizar preparaciones culinarias calientes para ser servidas dentro del local.

**48) Parrillada o churrascuería.** — Se entiende por tal el comercio cuya actividad principal es la preparación de carnes o aves cocidas en fogones o parrillas con fuego de brasas.

**49) Casa de Comidas.** — Con esta denominación se comprende el establecimiento donde se preparan comidas calientes o frías para su expendio en el mostrador o reparto en el exterior y que no se consumen en el mismo.

**50) Rotiscría.** — Es el comercio donde se preparan carnes asadas, al horno o al "Spiedo" y otras comidas que se exponen y expenden para ser consumidas fuera del establecimiento.

**51) Fiambrería.** — Se considera como tal el establecimiento expendedor de fiambres frescos o conservados que se exponen en el mismo.

**52) Café, Bares y Afines.** — Con esta denominación se comprenderá a los comercios de elaboración y venta de café, sandwiches, minutas frías o calientes, "pizzas" y "fainá" y venta de otros alimentos tales como masas, dulces, pastres, bebidas alcohólicas y analcohólicas.

**53) Confiterías.** — Entiéndese por "Confitería" — a los efectos del presente decreto — los establecimientos elaboradores de confituras, productos de repostería, cremas pasteleras, dulces, sandwiches, bocadillos diversos y golosinas, así como comidas frías o calientes para servicios en fiestas o banquetes.

CAPITULO II

CONTROLADOR DE ALIMENTOS

Sección

Competidos y funciones del Servicio de Bromatología

Artículo 2.º Compete al Servicio de Bromatología el cumplimiento de los cometidos y el ejercicio de las fun

aciones que se le encomiendan por disposición del artículo 142 inciso 2.º del decreto 11.812, en todo el territorio del Departamento de Montevideo sin perjuicio de las competencias que correspondan o puedan corresponder a otras autoridades nacionales o dependencias municipales (título 3.º del artículo citado).

Sección II

Registro de las fábricas, transportes y comercios alimentarios

Artículo 2.º Todas las fábricas, transportes y comercios de alimentos destinados al expendio y consumo de la población dentro de la circunscripción territorial del Departamento de Montevideo, deberán obtener habilitación del Servicio de Bromatología, previa a la inscripción de sus actividades e inscribirse en el Registro que a tal efecto llevará a cabo el Servicio.

Art. 3.º Fijase un plazo de 120 días improrrogables a partir de la aprobación del presente decreto para que todas las fábricas, transportes y comercios actualmente en funcionamiento, comprendidos en lo dispuesto por el artículo anterior, den cumplimiento a las obligaciones establecidas en la referida norma.

Vencido dicho plazo, los que se hallaren en infracción, además de ser pasibles de las sanciones pertinentes, deberán cesar toda actividad hasta tanto regularicen su situación.

Sección III

Registro de los alimentos y declaración de su naturaleza e ingredientes. Rotulación obligatoria

Registro de alimentos

Artículo 4.º Los alimentos destinados al expendio y consumo de la población departamental, —elaborados, transportados o comercializados en el Departamento de Montevideo— cualquiera sea su origen, deberán registrarse en el Servicio de Bromatología, previamente a su comercialización o transporte.

Art. 5.º De acuerdo al examen bromatológico correspondiente al alimento, el envase y su rotulación se ajustarán a las disposiciones en vigencia, el Servicio de Bromatología podrá autorizar su elaboración, transporte y comercialización.

Declaración de la naturaleza e ingredientes (composición)

Artículo 6.º La solicitud de inscripción en el registro respectivo deberá ser acompañada de: una declaración sobre la naturaleza del alimento, tres (3) muestras del mismo contenidas en sus envases originales y una lista de sus ingredientes, ubicados en orden decreciente de acuerdo a la cantidad empleada en cada caso.

Deberá adjuntarse —además— una copia de la rotulación proyectada, así como de toda otra leyenda que luciere en el envase.

Art. 7.º Una vez autorizado e inscripto un alimento, cualquier modificación posterior de los mismos deberá ser autorizada previamente por el Servicio de Bromatología.

Rotulación Obligatoria

Artículo 8.º El envase de todo alimento que circule y se comercialice en la jurisdicción de Montevideo, deberá lucir —en forma claramente legible— lo siguiente:

- a) Nombre del alimento y número de habilitación en el Servicio de Bromatología;
- b) Marca de Fábrica;
- c) Nombre y dirección del fabricante y su número de habilitación;
- d) Nómina de ingredientes en orden decreciente según las cantidades de cada uno;
- e) Peso neto de su contenido;
- f) Peso neto de la parte sólida comestible (peso seco) cuando el alimento se presente en una fase líquida y otra sólida, separables por filtración simple. (por ejemplo: duraznos en almíbar; arvejas o aceitunas en agua salada o no; pickles en vinagre u otros)

a) La expresión "Industria..." (aquí el nombre del país donde se elaboró el alimento);

b) Fecha de vencido (mes y año o día de la semana), según se disponga —en cada caso— el Servicio de Bromatología.

Habilitación para conservación de alimentos

Artículo 10. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, deberá incluir una leyenda, en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estimen necesarias para mantener sus condiciones normales.

Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

Rotulación de envases de alimentos con aditivos

Artículo 11. En la rotulación de productos alimenticios que contengan aditivos, deberá expresarse —en forma clara— que el alimento ha sido saborizado; aromatizado; edulcorado o coloreado artificialmente. A tal efecto, la expresión que corresponda se imprimirá inmediatamente debajo del nombre o marca del producto. Ejemplo: "Coloreado artificialmente".

Cuando tenga un conservador, la leyenda será la siguiente: "Adicionado de un conservador químico".

Se exceptúa del cumplimiento de lo dispuesto en el presente artículo, la coloración de un alimento con caramelo.

Art. 12. Cuando por cualquier motivo se utilice cúrcuma, la leyenda a que se refiere el artículo anterior deberá ser: "Coloreado con cúrcuma".

Sección IV

Propaganda de los alimentos y rotulación en los envases

Artículo 13. El Servicio de Bromatología podrá intimar la modificación de la propaganda de los alimentos cuando la misma se encuentre en infracción a las disposiciones contenidas en el presente decreto.

Art. 14. Todos los textos se redactarán en idioma español y solamente los alimentos importados o a exportar podrán lucir —además— inscripciones en el idioma oficial del país de origen o de destino.

Prohibiciones

Artículo 15. Queda prohibido mencionar en la rotulación de los envases o en la propaganda de los alimentos:

- a) Supuestos o reales valores nutritivos y, en particular, sus contenidos vitamínicos.
- b) Vocablos, signos, emblemas o representaciones gráficas que puedan inducir a engaño al consumidor acerca de la verdadera naturaleza, composición, origen, calidad o cantidad del alimento envasado, así como características que no se puedan probar mediante el análisis bromatológico.
- c) La indicación de que el alimento está autorizado por la Intendencia Municipal o por las autoridades nacionales.
- d) Indicaciones que se refieran a propiedades medicinales o terapéuticas.

Sobre las denominaciones geográficas

Artículo 16. Las denominaciones geográficas de un país, región o población, reconocidas como lugares en que se producen alimentos con determinadas características, no podrán usarse en los rótulos o propaganda de alimentos elaborados en otros lugares, a menos que se utilice materia prima, ingredientes y tecnología estrictamente similares a las utilizadas en el lugar que se menciona. Estos extremos deberán probarse fehacientemente en cualquier momento. En tal caso, el alimento resultante deberá —además— presentar caracteres organolépticos idénticos o similares a los del alimento proveniente de la región que le es típica.

Cuando el Servicio de Bromatología lo estime pertinente podrá exigir la presentación de muestras del alimento originario del país, región o población reconocidas como típicas, a fin de resolver en definitiva.

Art. 17. A efectos de lo dispuesto en el artículo anterior y con el fin de evitar confusiones en el consumidor, el Servicio de Bromatología podrá exigir que —en la denominación de los alimentos producidos en una región típica de la que es típica— figura la palabra "tipo". Ejemplo: (Vino tipo Jerez).

Inspección y extracción de muestras y exámenes  
bromatológicos

Artículo 18. Los propietarios, encargados o representantes de fábricas, transportes o comercios de alimentos, están obligados a permitir la Inspección Bromatológica Municipal, en cualquier oportunidad y momento en que ella se disponga.

Cuando personal municipal habilitado se haga presente en una fábrica o comercio alimentarios para su inspección, se le deberá franquear la entrada de inmediato y sin dilaciones, al sector de elaboración, almacén o comercialización de alimentos.

En caso de oposición o resistencia que lo impidiere el libre ejercicio de sus atribuciones en materia de policía higiénica de la alimentación el Servicio de Bromatología podrá gestionar orden de allanamiento respecto de los establecimientos o locales o sea su control.

Art. 19. Los funcionarios designados por el Servicio de Bromatología están facultados para extraer de cualquier establecimiento, lugar o vehículo, muestras de los alimentos o útiles alimentarios que se considere necesario someter al examen bromatológico; así como intervenir los productos o elementos que se estimen sospechosos.

Esta intervención durará el tiempo necesario para realizar los exámenes correspondientes.

Art. 20. Todo industrial, transportista o comerciante estará obligado a declarar —bajo su firma— la procedencia de los alimentos que elabora, transporta o vende a utilizar.

Art. 21. En caso de resistencia a suscribir las actas de inspección o de obtención de muestras, se solicitará la presencia de un Escribano Municipal o —en su defecto— de dos testigos hábiles y mayores de edad a fin de levantar el acta correspondiente.

Art. 22. Toda muestra que se extraiga se dividirá en tres (3) partes, que se envasarán y rotularán adecuadamente, destinándose —una de ellas— para el análisis y otra para el interesado, si éste la solicita y suministra envase adecuado para ello.

Ambas muestras se lacrarán y sellarán, para asegurar su inviolabilidad, con el sello municipal. La tercera —que quedará en custodia en el Servicio de Bromatología— se lacrará y sellará con el sello del interesado, si lo tuviere o —en su defecto— con el municipal y se denominará "muestra testigo".

Art. 23. En caso de gestionarse y de hacerse lugar a un nuevo análisis bromatológico de comprobación, éste se efectuará sobre la "muestra testigo" en poder del Servicio de Bromatología y se practicará en sus laboratorios por parte del químico representante de la parte interesada, en presencia de un Jefe Químico municipal o de quien lo sustituya en esta instancia.

En tal circunstancia, se deberá operar de acuerdo con los métodos oficiales o —en su defecto— los utilizados por el Servicio de Bromatología.

Art. 24. El acto del análisis de comprobación se ajustará a los siguientes procedimientos: Una vez reconocida la integridad de la muestra de reserva y después que lo haya hecho constar —bajo su firma— la parte interesada, se procederá a extraer la porción de sustancia necesaria para el análisis, procurando dejar la mayor cantidad posible en el envase, el que se lacrará y sellará nuevamente con el sello que aporte el químico representante del interesado o —en su defecto— con el sello municipal.

Art. 25. En caso de que —por impericia o mala fe— el Químico de la parte interesada no siguiera estrictamente el "modus operandi" relativo a los métodos analíticos adoptados, el químico que representa al Servicio de Bromatología suspenderá el análisis, dando cuenta.

De cada procedimiento se labrará acta pormenorizada que firmarán las partes.

CAPITULO III

HABILITACION Y CARACTERISTICAS DE LAS FABRICAS DE ALIMENTOS Y DE VEHICULOS DE TRANSPORTE DE LOS MISMOS

Sección I

Habilitación previa

Artículo 26. El funcionamiento de toda fábrica de alimentos o de los vehículos destinados a su transporte, de-

berá ser previamente autorizado por el Servicio de Bromatología, el que exigirá —para su habilitación— las certificaciones que estime pertinentes expedidas —al efecto— por otros servicios nacionales o municipales.

La habilitación se renovará en los siguientes casos:

- 1) Cuando se modifique o reforme el local o recinto habilitado;
- 2) En caso de modificación, ampliación o sustitución de actividades;
- 3) Cuando la empresa se transfiera o enajene total o parcialmente a cualquier título;
- 4) En caso de clausura temporaria cualquiera fuere la causa o motivo determinante de la misma;
- 5) Después de operarse un cese de actividades por un lapso superior a noventa (90) días contados desde el día inmediato siguiente a aquel en que se produjo dicho cese;
- 6) En caso de ampliación o modificación de la maquinaria y aparatos industriales empleados;
- 7) Cuando se modifique —en alguna forma— el procedimiento u operaciones de elaboración, de tal modo que puedan alterarse las características bromatológicas del producto elaborado.

Art. 27. La habilitación de una fábrica de alimentos o de un vehículo destinado a su transporte, se otorgará siempre que se diere cumplimiento a las exigencias o condiciones establecidas en este capítulo, así como a las particulares o específicas previas para cada tipo de alimento.

Una vez comprobado que se cumplen los requisitos a que se refiere el párrafo anterior y que el estado higiénico del edificio y útiles alimentarios es satisfactorio, el Servicio de Bromatología habilitará la fábrica de alimentos y procederá a su inscripción en el Registro respectivo.

Igual procedimiento regirá respecto de los vehículos destinados al transporte de alimentos.

Cuando el Servicio de Bromatología lo estimare conveniente podrá exigir —en forma previa al otorgamiento de la habilitación respectiva— que el interesado adjunte a su solicitud un plano con la ubicación de máquinas y demás dispositivos fijos de trabajo, acompañado de memoria descriptiva del diagrama de flujo y demás detalles ilustrativos de las operaciones de elaboración.

Sección II

Emplazamiento y dimensiones del local

Artículo 28. El edificio y la zona de su implantación deberán reunir las condiciones indispensables para asegurar la ausencia de toda clase de olores desagradables, de humo, polvo y otros elementos contaminantes.

El edificio deberá tener dimensiones adecuadas para el cumplimiento de las actividades o fines perseguidos; será de construcción sólida y estará provisto, —en el caso de ser necesario—, de los dispositivos que impidan la entrada o permanencia en el mismo de insectos, pájaros roedores o parásitos de cualquier clase.

Deberá mantenerse en buen estado de conservación e higiénico y se proyectará de tal modo que pueda cumplirse correctamente y con facilidad.

No se permitirá la instalación de fábricas o comercios de alimentos en sótanos o subsuelos, o en zonas insalubres o que —a juicio del Servicio de Bromatología— carezcan de las condiciones ambientales aceptables.

Sección III

Instalaciones y controles higiénico-sanitarios. Separación y aislamiento de las operaciones de elaboración

Artículo 29. Las zonas donde se reciben o almacenan materias primas estarán perfectamente separadas de las que se destinan a la preparación o envasado del alimento, de tal forma que excluya toda posibilidad de contaminación del producto terminado.

Las zonas y compartimentos afectados al almacenamiento, elaboración o expedición de productos alimenticios, también estarán separados de los destinados al depósito de materiales no comestibles.

La zona o lugar donde se manipulen alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen como vivienda del personal o para asiento de otras reparticiones que —a juicio del Servicio de Bromatología— se consideren fuentes de contaminación.

Características de las paredes, techos y pisos

Artículo 30. Las paredes, techos y pisos deberán ser lisos. Los pisos serán impermeables y con el declive necesario para la evacuación rápida y libre del agua de lavas

do utilizada hacia sumideros tipo sifón, impidiendo su acumulación en el piso.

Las paredes deberán impermeabilizarse adecuadamente (por ejemplo: con azulejos o materiales similares) a juicio de las oficinas técnicas municipales competentes, hasta 1.80 metros y —en lo posible— su unión al piso se hará con zócalo sanitario.

**Instalación de cañerías y eliminación de aguas residuales**

**Artículo 31.** Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluidos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones y tamaño adecuados para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntas de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suministro de agua potable.

**Iluminación y ventilación**

**Artículo 32.** Los locales estarán bien iluminados y ventilados y los elementos caloríficos funcionarán correctamente, de manera de no producir humo ni vapores contaminantes. Se evitará la utilización de sistemas de ventilación que provoquen la contaminación de los alimentos. En las salas de elaboración se evitarán los elementos luminosos colgantes, sustituyéndolos por artefactos laterales.

**Servicios Higiénicos**

**Artículo 33.** En materia de servicios higiénicos en fábricas de alimentos regirán las disposiciones establecidas por los decretos 11.750 de 3 de Julio de 1960 y su modificativo 15.509 de 21 de febrero de 1974.

Los referidos servicios no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos.

**Art. 34.** Los locales destinados a los servicios higiénicos tendrán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso —por cualquier motivo— de tales servicios, sin mengua de lo dispuesto por el artículo 100.

**Suministro de agua o hielo**

**Artículo 35.** Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y —cuando sea necesario— de agua potable caliente.

**Art. 36.** El hielo a utilizar se fabricará con agua potable. Su tratamiento, manipulación, almacenamiento o utilización se efectuarán de modo de protegerlo contra las contaminaciones.

**Útiles Alimentarios**

**Artículo 37.** Las superficies de los útiles alimentarios que normalmente estén en contacto con los alimentos, deberán ser lisas y no presentar deterioros. Estas superficies no podrán ser de material tóxico; serán inatacables por los productos alimenticios y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza. Además, no serán absorbentes a menos que la naturaleza de una determinada operación de producción aconsejable desde otros puntos de vista —pueda emplear, necesariamente, una superficie, por ejemplo, de madera.

**Art. 38.** Queda prohibido el empleo de los siguientes materiales para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto con los alimentos:

- Acero inoxidable, acero, hierro cromado.
- Cobre latón o bronce, revestidos en la parte en contacto con los alimentos, con metales nobles, níquel, cromo o estaño puro.
- Se exceptúan de la exigencia del revestimiento los recipientes para la cocción de dulces, almibares, garrapiñada.
- Estaño, níquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos.
- Materiales plásticos aptos para uso alimentario.
- Los materiales metálicos mencionados en este artículo no podrán contener más de 1 % de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0,8 % de arsénico.

Las superficies estañadas en contacto con los alimentos contendrán el mínimo necesario de estaño apto desde el

punto de vista bromatológico, para asegurar una protección correcta.

**Art. 39.** En todo lo relativo a envases de alimentos, regirá lo que —al respecto— establezca el presente decreto y lo dispuesto en el decreto 15.509 de 25 de enero de 1972 en cuanto no contravenga las disposiciones de este cuerpo de normas.

**Vehículos de transporte de alimentos**

**Artículo 40.** Los vehículos de transporte o reparto de alimentos deberán pintarse exteriormente en forma adecuada y lisa —sobre un fondo blanco— en tamaño que guarde relación con las características del transporte y en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de alimentos" a la que se agregará la palabra o vocablo que caracterice o identifique el tipo de alimento que se transporta, por ejemplo, "Lácteos" — "Chacinados".

**Art. 41.** Los vehículos de transporte o reparto de alimentos no envasados de consumo directo, deberán disponer de un recinto cerrado con los accesorios destinados a contener los alimentos y serán de fácil higienización.

Cuando el alimento a transportar no sea de "consumo directo" o esté envasado en envases cerrados que lo protejan adecuadamente, no regirá la exigencia del "recinto cerrado" pero se adoptarán todas las precauciones para evitar la contaminación y alteración que afecte la integridad del mismo o de sus envases.

**Art. 42.** Cuando los vehículos se destinen al transporte de alimentos de fácil alteración a la temperatura ambiente, deberán acondicionarse adecuadamente como "transporte refrigerado".

**Sección IV**

**Mantenimiento físico de la edificación, instalaciones, útiles alimentarios y vehículos de transporte de alimentos**

**Artículo 43.** El edificio, las instalaciones, los útiles alimentarios y los vehículos destinados al transporte de alimentos deberán mantenerse permanentemente en buen estado de conservación y funcionamiento realizando —con prontitud— las reparaciones necesarias para que satisfagan, en todo momento, las exigencias de este decreto.

**Mantenimiento higiénico de la edificación, instalaciones, útiles alimentarios y vehículos de transporte de alimentos**

**Artículo 44.** La higiene de fábricas, transportes o comercios alimentarios será perfecta y se efectuará de forma apropiada con elementos y materiales aptos para tal fin. Las zonas críticas existentes en el edificio, así como las instalaciones, útiles alimentarios y vehículos de transporte de alimentos, deberán ser objeto de una atención especial.

**Art. 45.** Los útiles alimentarios se lavarán e higienizarán inmediatamente después de usarse, sin ninguna demora. La edificación, instalaciones, útiles alimentarios y vehículos de transporte de alimentos deberán estar —en todo momento— en perfectas condiciones higiénicas y libres de roedores, insectos y otros parásitos.

**Art. 46.** Queda prohibida la entrada o existencia de perros, gatos y otros animales domésticos en los locales de elaboración o en que se almacenen o expendan alimentos o en los vehículos destinados a su transporte.

**Art. 47.** En los locales de elaboración se dispondrá de recipientes adecuados —en número y con capacidad suficiente— para verter en ellos los residuos y basuras. Estarán provistos de tapa apropiada y serán fácilmente higienizables. Cuando el material empleado en su construcción o fabricación sea susceptible de alterarse, se pintará correctamente con pintura de color claro. Deberán retirarse y lavarse con la periodicidad necesaria, para evitar la descomposición de los residuos en el lugar.

**Art. 48.** En los locales de elaboración sólo podrá depositarse la materia prima e ingredientes necesarios así como los útiles alimentarios que requieran las operaciones de elaboración con exclusión de toda sustancia, producto o útiles ajenos o que se reputen innecesarios a tal operación.

**Art. 49.** Prohíbese el uso —en las fábricas o comercios de alimentos— de máquinas y aparatos que desprendan

gases u olores susceptibles de afectar dichos productos, sus envases o a los operarios.

**Atención especial con las sustancias tóxicas**

**Artículo 50.** Todos los rodenticidas fumigantes, insecticidas desinfectantes y cualesquiera otras sustancias tóxicas, se almacenarán en sitios o lugares separados del local de elaboración y su manipulación estará exclusivamente a cargo de personal que conozca los riesgos de contaminación.

**Cámaras frigoríficas**

**Artículo 51.** Las cámaras frigoríficas deberán contar:

- a) Con iluminación adecuada que facilite su vigilancia o inspección de los productos.
- b) Con instalaciones capaces de producir una adecuada ventilación del interior de las mismas.
- c) Con pisos, paredes y techos impermeabilizados y con ángulos cóncavos.

**Art. 52.** Deberán desinfectarse en forma periódica y mantenerse permanentemente en perfectas condiciones de higiene, prohibiéndose —para ese fin— el empleo de productos tóxicos en condiciones que pueda originar residuos.

**Art. 53.** Asimismo, deberán poseer un termómetro de máxima y mínima, alejado convenientemente de la pared y contar con un sistema de alarma eléctrico-óptico o acústico que señale el corte imprevisto en el suministro de frío.

**Art. 54.** La temperatura y humedad interiores se regularán convenientemente para asegurar una adecuada conservación de los alimentos y evitar la condensación del vapor de agua en forma que pueda gotear sobre los mismos.

**CAPITULO IV**

**ELABORACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y PREPARACIONES CULINARIAS**

**Sección I**

**Aspectos Generales**

**Artículo 55.** Prohibese la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las normas contenidas en el presente decreto.

**Art. 56.** En las operaciones de elaboración de alimentos se utilizarán —exclusivamente— productos genuinos, se trate de materias primas, ingredientes o aditivos.

**Art. (57.)** Queda expresamente prohibido:

- a) Elaborar alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los elaboradores, por el uso de adulterantes o por el empleo de tecnología errónea o inadecuada.
- b) Elaborar alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente por el Servicio de Bromatología.
- c) El empleo de productos, operaciones o tratamientos que puedan contribuir —en cualquier forma— a ocultar o disimular el uso de ingredientes falsificados, adulterados, contaminados o alterados.
- d) La reutilización —con fines alimentarios— de sobranes de preparaciones tales como salsas, jugos, jarabes, salsas u otros residuos de alimentos que no posean la calidad de "genuinos" según el presente decreto.
- e) Elaborar alimentos con sobranes de comidas procedentes de cualquier lugar o servicio.

**Art. 58.** Para el caso de comprobarse cualquier infracción a lo dispuesto en el artículo precedente, se remitirán los antecedentes respectivos a la Justicia Penal, a los efectos a que hubiere lugar sin perjuicio de la aplicación de las sanciones previstas en este decreto.

**Art. 59.** Todo alimento elaborado o en proceso de elaboración deberá mantenerse protegido de los agentes externos de contaminación en todo momento y en forma adecuada en las condiciones aconsejables para evitar su alteración o infección por roedores o insectos.

**Art. 60.** En los lugares de almacenamiento o transporte, todo alimento se ubicará en forma de evitar su mezcla con otros productos de distinta naturaleza o su contaminación mutua, cuidando de su higiene y conservación.

**Art. 61.** Todo alimento perecedero que requiera frío para su conservación, será mantenido en cámaras frigoríficas o conservadoras, a la temperatura adecuada.

**Art. 62.** Prohibese la elaboración, depósito o transporte de alimentos con o en útiles alimentarios que no se encuentren en perfectas condiciones de higiene y conservación.

**Dirección técnica en la industria alimentaria**

**Artículo 63.** Cuando se compruebe que una fábrica de alimentos no se ajusta —en la elaboración de éstos— a las normas y tecnología exigidas por el presente decreto, el Servicio de Bromatología podrá, previa autorización del Departamento de Higiene y Asistencia Social, intimar a la firma infractora a la designación de un director técnico bromatólogo, Químico Farmacéutico o Ingeniero Químico, que acredite haber cursado y aprobado Microbiología Alimentaria, Bromatología y Tecnología Alimentaria, a efectos de obtener la regularización o normalización de la producción de alimentos.

**Art. 64.** El Servicio de Bromatología llevará un registro permanente de los Directores Técnicos Bromatológicos que presten servicios en las fábricas de alimentos.

**Manipulación de alimentos**

**Artículo 65.** En todo establecimiento elaborador de alimentos, se instruirá al personal afectado a la preparación y manejo de productos alimenticios, a fin de obtener su capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico. Esta tarea será de responsabilidad de la firma habilitada.

**Art. (66.)** En el expendio de alimentos de consumo directo no previamente envasados (pan y otros productos de panificación, de confitería, sandwiches, flambres, quesos, helados, dulces u otros) las personas afectadas a tal función no podrán manipular dinero o cumplir tareas que puedan contaminar sus manos o ropas.

Exceptuase de esta prohibición a quienes expendan los alimentos referidos mediante la utilización de pinzas metálicas u otros instrumentos del mismo material, que eviten su contacto directo con las manos del expendedor.

**Art. (67.)** Todo alimento de consumo directo no envasado deberá mantenerse protegido por vitrinas o mamparas a efecto de impedir el manejo por parte del público.

**Art. (68.)** Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos no podrán intervenir en ninguno de los procesos de producción, elaboración, envasado, expendio o transporte de alimentos, aunque aquéllas no sean de naturaleza infecciosa.

**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.

**Art. 70.** El personal a que se refiere el artículo anterior será obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos —con agua y jabón— toda vez que inicie o reinicie sus tareas.

**Art. 71.** Dentro de los locales donde se elaboren o procesen alimentos, queda prohibido comer, salivar, fumar, mascar gomas o similares, así como la presencia de personas que padezcan de enfermedades infecto-contagiosas.

**Selección de ingredientes**

**Artículo 72.** En los procesos de elaboración de alimentos, sólo se admitirá el uso o empleo de ingredientes en perfecto estado de sanidad e higiene.

**Art. 73.** Será obligatoria la previa selección de todo ingrediente —así como su perfecta higienización— antes de

ser utilizado. La responsabilidad en casos de infracción a la presente norma será —en todos los casos— de la firma propietaria del establecimiento.

**Art. 74.** Prohíbese la retención o almacenamiento de alimentos alterados en establecimientos elaboradores, expendedores o depositarios de sustancias alimenticias, inclusive de aquellos recibidos a título de devolución. Estos últimos deberán ser destruidos o desnaturalizados en forma irreversible a juicio del Servicio de Bromatología inmediatamente de recibidos.

**Art. 75.** El agua o hielo utilizados para cualquier uso, en los establecimientos a que se refiere el presente capítulo, deberán ser potables.

**Envasado de alimentos.**

**Artículo 76.** El envasado de alimentos se ajustará a las prácticas tecnológicas más convenientes y aconsejables, a fin de lograr su aislamiento de agentes externos contaminantes así como para mantener sus condiciones de aptitud.

**Art. 77.** Prohíbese en el envasado, transporte, depósito, comercialización de productos alimenticios en general, la utilización de envases de cualquier tipo o naturaleza que no sean de primer uso. Exceptúase —exclusivamente— de dicha prohibición:

Los envases de vidrio destinados a contener leches; cremas; dulces; aceites comestibles y bebidas en general; Los de hojalata que se destinan al transporte de café en grano o molido;

Las bolsas y cajones destinados a contener tubérculos; cereales para procesar industrialmente; semillas; verduras; frutas y similares; y

Cualesquiera otros envases que —a juicio de la Intendencia Municipal— puedan ser excepcionalmente habilitados para segundo uso siempre que el material de que están elaborados, así como su posterior higienización, aseguren la sanidad del producto a contener.

**Art. 78.** Todo envase y sus correspondientes tapas o cierres deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene antes y después de su llenado o utilización así como aislados de cualquier tipo de contaminaciones o causas de alteración del producto alimenticio que contengan (calor, humedad, luz solar directa, etc.).

**Art. 79.** Prohíbese lavar envases por el procedimiento de inmersión en el alimento que deben contener.

**Art. 80.** Los establecimientos elaboradores o expendedores de alimentos no podrán retener ni mantener en depósitos, envases que no puedan ser perfectamente lavados y que contengan restos y adherencias de difícil eliminación.

**Art. 81.** Los envases característicos o exclusivos de productos alimenticios no podrán ser utilizados comercialmente para otros fines que los específicos de cada uno de ellos. Se reputarán "envases exclusivos de productos alimenticios" todos aquellos cuya forma, color, dibujos, signos o leyendas, los caractericen como propios de determinados alimentos, destinados al consumo y libre comercialización. Bastará —para esta calificación— que las características objetivas de tales envases los identifiquen como propios de un producto alimenticio o potable, aunque los mismos carezcan de rotulación indeleble.

**Art. 82.** Autorízase el reemplazo del aire contenido en envases herméticos en general, por gases inertes tales como: nitrógeno, dióxido de carbono u otros productos previamente autorizados por el Servicio de Bromatología.

**Art. 83.** Los métodos y técnicas empleados para la conservación de alimentos deberán asegurar —debidamente— la protección de los mismos contra alteraciones, contaminaciones, infestaciones o transformaciones peligrosas. Los establecimientos responsables cuidarán que las temperaturas de pasteurización; esterilización o conservación sean las correctas o aconsejables en cada caso, así como del inmediato enfriado de los productos que han sido sometidos a tratamiento térmico conservador.

Los procesos a que se refiere el presente artículo serán de tal naturaleza que evite pérdidas en el valor nutritivo del alimento procesado.

**Conservación por frío**

**Artículo 84.** La conservación de alimentos por el frío deberá asegurar el mantenimiento de sus caracteres organolépticos y valores nutritivos hasta el momento de su entrega al consumidor.

**Art. 85.** Los alimentos conservados por congelación se mantendrán en ese estado hasta el momento de su distribución, debiendo advertirse al consumidor que se trata de "productos conservados por congelación".

**Art. 86.** La "supercongelación" o "congelación relámpago" de alimentos se realizará de modo que la reducción de la temperatura de los mismos desde 0°C hasta menos (—) 40°C, se produzca dentro del máximo de dos horas. Luego de ello, podrá elevarse la misma hasta la de almacenamiento, que no será mayor de 18°C bajo cero.

**Art. 87.** Las carnes u otros alimentos que se mantengan dentro de las cámaras frías colgadas de gancheras o similares, deberán separarse por unidad.

**Art. 88.** Las carnes trozadas destinadas a la elaboración de embutidos u otros fines, así como menudos; achuras; pescados y aves, deberán depositarse en las cámaras en perfecto estado de limpieza y contenidos en recipientes adecuados.

**Art. 89.** Todos los animales que se depositen en cámaras de frío deberán ser previamente eviscerados, sin excepción.

**Art. 90.** Todos los útiles de trabajo, recipientes, estanterías, gancheras, rieles y demás destinados a las cámaras de frío se mantendrán en perfectas condiciones de higiene en todo momento.

**Almacenamiento y transporte de alimentos envasados**

**Artículo 91.** Las operaciones de almacenamiento o transporte de alimentos envasados, se registrarán por lo establecido en los artículos 95, 98 al 92 y 92 al 95 inclusive del presente decreto.

El almacenaje se cumplirá en condiciones que eviten la alteración o rotura del envase.

**Vehículos de transporte**

**Artículo 92.** Los vehículos destinados al transporte o reparto de alimentos no podrán utilizarse para otras tareas ajenas a las de su función específica, en ningún momento. Se exceptúan los vehículos de transporte general (vehículos de alquiler o interdepartamentales) siempre que los alimentos depositados en los mismos se preserven perfectamente del contacto directo con otros útiles o productos.

**Art. 93.** Prohíbese el transporte simultáneo de alimentos con productos considerados tóxicos o peligrosos para la salud, aunque se alegue la seguridad del envase separado.

**Art. 94.** Todo vehículo destinado al reparto o transporte de alimentos deberá realizar las operaciones de carga o descarga fuera de los lugares de elaboración de tales productos.

**Art. 95.** Los vehículos a que se refieren los artículos precedentes, destinados al reparto o transporte de alimentos, se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y conservación en todo momento y lucirán —en forma perfectamente visible— el nombre o denominación de la firma comercial a que pertenecen.

**CAPÍTULO V**

**COMERCIOS ALIMENTARIOS**

**Sección I**

**Normas Generales**

**Artículo 96.** En los locales a que se refiere el presente capítulo se utilizará —exclusivamente— agua potable para cualquier uso, de conformidad con lo dispuesto por los decretos 4.749 de 6 de agosto de 1943, sus modificativos y ampliatorios.

En las zonas servidas por instalaciones de agua corriente, se la empleará para todo uso, prohibiéndose la utilización de la proveniente de pozos, aljibes, manantiales o similares, los cuales se clausurarán en forma definitiva.

**Art. 97.** Será obligatorio, en todo comercio alimentario, adoptar las providencias pertinentes con el objeto de impedir el acceso al mismo de insectos y roedores, debiendo tomarse —en su caso— las medidas necesarias para erradicarlos.



Art. 98. Los comercios alimentarios a que se refiere este Capítulo, cuando así lo exigiere la autoridad municipal competente dispondrán de servicios higiénicos para uso del público (como mínimo uno para cada sexo) conformados de acuerdo con lo dispuesto por el decreto departamental 11,750 de 6 de julio de 1960, modificado por decreto 16,205 de 21 de febrero de 1974. Los referidos servicios no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos y —en el caso de salones comedores— estarán separados de éstos, mediante mamparas frontales de maderas u otro material similar.

Art. 99. Estos establecimientos contarán con conexiones reglamentarias a la red cloacal o —en su caso— a sistemas de depuración aprobados por las oficinas técnicas municipales.

Art. 100. Prohíbese el uso de toallas de tela en baños y servicios higiénicos, admitiéndose exclusivamente las "desechables de papel".

Art. 101. El personal de todos los comercios alimentarios —sin excepción— cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer carnet de salud en vigencia, expedido o renovado por el Servicio Médico Municipal. El referido documento se exhibirá a los funcionarios competentes, toda vez que les sea solicitado.

Art. 102. Prohíbese desempeñar cualquier actividad en los comercios alimentarios, a personas que padezcan enfermedades transmisibles o infestaciones por ectoparásitos. Asimismo registrá —respecto de la manipulación de todo alimento en los referidos comercios— la prohibición establecida por el artículo 83 del decreto 9,016 de 22 de enero de 1954.

Art. 103. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las autoridades municipales podrán exigir que cualquier persona afectada a las actividades de los comercios alimentarios se someta a los exámenes médicos que se estimen necesarios, en cuyo caso quedará en suspenso la vigencia del carnet de salud respectivo.

#### Sección II

#### Restaurantes

Artículo 104. Las construcciones, locales e instalaciones destinadas a restaurantes deberán cumplir, en lo pertinente, las condiciones y exigencias establecidas en el presente decreto.

#### Cocinas de los restaurantes.

Artículo 105. Prohíbese la instalación de las cocinas de restaurantes en sótanos o subsuelos.

Las mismas deberán contar con:

- a) Capacidad adecuada para la elaboración de comidas o preparaciones culinarias en cantidad suficiente para atender el número de mesas instaladas;
- b) Piso impermeable, liso y de fácil limpieza;
- c) Piletas para lavado de alimentos, alejadas de la zona de preparación y cocimiento de comidas, las que estarán dotadas del servicio de agua potable fría y caliente;
- d) Fogones, cocinas, hornos y parrillas que se instalarán a una distancia adecuada de los muros linderos, de modo de evitar la transmisión del calor a las fincas vecinas;
- e) Campanas de materiales incombustibles, lisos y de fácil limpieza, para evacuar humos, olores y vapores, las que estarán provistas de chimeneas que comuniquen con el exterior y de elementos mecánicos para la evacuación forzada. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar en tres metros —como mínimo— el nivel del edificio colindante más alto;
- f) Paredes revestidas —hasta una altura mínima de dos metros— con azulejos, mármoles, chapas de acero inoxidable u otro tipo de material impermeable aceptado o autorizado por las oficinas municipales competentes;
- g) Tendrán una superficie mínima de iluminación natural equivalente a un décimo del área planimétrica del local y una superficie de ventilación equivalente a 1/20 de la misma;
- h) Las aberturas de ventilación y acceso estarán protegidas con mallas contra insectos;
- i) Los techos serán lisos, revocados o de material incombustible y de fácil limpieza;
- j) Las mesas de trabajo serán de mármol pulido o acero inoxidable;
- k) Todos los útiles alimentarios de uso en las cocinas no podrán ser esmaltados; presentarán superficies lisas

de fácil limpieza y su material será de aluminio, porcelana, plástico, acero inoxidable, hierro o En el caso de estos dos últimos metales, deberán estar perfectamente estañados en sus superficies de contacto con alimentos.

Art. 106. Los implementos a que se refiere el ordinal b) del artículo anterior, estarán a la vista y no presentarán roturas o abolladuras que impidan su perfecta higienización.

Los útiles de limpieza y secado (paños, cepillos, esponjas, fregonas y otros) estarán —en todo momento— en perfectas condiciones de higiene, sin olores desagradables y libres de grasa. Se desinfectarán diariamente por inmersión en soluciones de cloro al 10 olo.

Art. 107. Queda prohibido en lugares donde se manipulen alimentos de consumo directo, el funcionamiento de aparatos que impulsen la circulación del aire en forma forzada (ventiladores, ventiladores de heladeras, etc.).

#### Vestuario

Artículo 108. Los restaurantes donde trabajen cinco o más personas contarán con locales destinados a vestuarios (uno para cada sexo) separados de cocinas, despensas o servicios higiénicos. Tendrán las características constructivas indicadas en los ordinales b), g), h) e i) del artículo 105 con una altura de dos metros con cuarenta centímetros y una superficie equivalente a cincuenta centímetros cuadrados por empleado, no pudiendo —en ningún caso— ser inferior a dos metros cuadrados.

Anexo a los vestuarios se instalarán servicios higiénicos para empleados (uno para cada sexo) debidamente separados por muros —sin aberturas comunicantes— e independientes de los destinados al uso del público, pero con iguales características constructivas, cada uno de los cuales contará —como mínimo— con un inodoro, un lavatorio y una ducha de agua fría y caliente.

Además dispondrán de lavatorio o pileta externa, colocada inmediatamente de la puerta de salida de estos servicios, y dotada de agua caliente y fría, jabón y toallas desechables, a efectos de controlar debidamente el lavado de manos del personal usuario, antes de reincorporarse a su labor.

#### Salones Comedores

Artículo 109. La capacidad de los comedores cubiertos (techados) estará de acuerdo con la importancia del negocio y —en ningún caso— será inferior a un tercio de la superficie total que se destine a la colocación de mesas.

Estarán contruidos en mampostería revocada y pintada. Los pisos y techos serán lisos e impermeables de fácil limpieza. La altura mínima será de tres metros pero —en caso de techados inclinados— tendrán esta altura como media y una mínima de dos metros con veinte centímetros.

Recibirán luz y aire directamente del exterior por medio de ventanas, puertas y banderolas, cuya superficie, libre no sea inferior a un décimo del área de sus pisos. Toda abertura estará debidamente protegida contra la entrada de insectos.

#### Comedores al aire libre

Artículo 110. Los espacios al aire libre destinados al servicio de comedor serán pavimentados con materiales asfálticos lisos, baldosas u hormigón lustrado, prohibiéndose el uso de materiales sueltos (pedregullo, tosca) productores de polvo o de difícil limpieza.

#### Higiene general

Artículo 111. Todas las dependencias de este tipo de establecimiento, incluidos los depósitos, despensas, sótanos, entresijos y anexos para cualquier destino, se mantendrán en perfectas condiciones de higiene.

Art. 112. La vajilla de servicio se lavará en piletas separadas de las destinadas al lavado de materiales utilizados en la elaboración de alimentos.

Para lavar la vajilla se usará abundante agua caliente, jabón o detergente y se enjuagará repetidas veces con agua potable.

Art. 113. Las cámaras de frío y heladeras así como las vitrinas refrigeradas sólo podrán contener productos comestibles en perfecto estado de potabilidad e higiene. Los