

### Pescaderías

**Art. 2289** — Los comercios destinados a limpieza, cocción, y venta de pescado, constarán de una sección para cada una de estas operaciones, debiendo existir en todas ellas una renovación suficientemente intensa del aire efectuada por aberturas, claraboyas, tubos o ventiladores eléctricos, según los casos y reinar el mayor aseo posible a cuyo efecto no se podrá usar en las instalaciones otros materiales que el mármol o el metal, las paredes y pisos se mantendrán libres de todo objeto en una distancia de 50 cts., y el local dispondrá de una camilla con manga para su lavado frecuente.

**Art. 2290** — Las referidas secciones contarán con paredes de material revestidos de baldosa blanca vidriada hasta una altura mínima de dos metros, y el resto blanqueado, piso de mosaico con un sumidero sifoide en el centro, y techo liso y fácil de limpiar de una altura no menor de 3 metros 50 cts. Las paredes y ventanas, estarán debidamente pintadas al aceite en color claro. Las aberturas del frente de estos comercios, dispondrán de rejas y mallas metálicas en manera de permitir la entrada del aire cuando permanezcan cerrados.

**Art. 2291** — En los comercios de escasa importancia el grado de independización de las distintas secciones podrá reducirse en las proporciones que la Oficina respectiva lo considere aceptable, siempre que con ello no se afecten las condiciones higiénicas de los locales.

**Art. 2292** — La sección destinada a depositar el pescado dispondrá de las heladeras necesarias si así lo requiere la importancia del comercio, o de gancheras instaladas en las condiciones exigidas para las carnicerías, y provistas de telas metálicas, o dispositivos equivalentes que protejan el pescado contra las moscas.

**Art. 2293** — La sección destinada a la limpieza del pescado contará en su parte céntrica con mesas de tipo apropiado y debidamente abastecida de agua, a cuyo objeto dispondrán en los puntos que corresponda, de válvulas sifoides, para el desagüe a

las obras de salubridad, y de aberturas con cierre a báscula comunicando con los depósitos de residuos.

**Art. 2294** — Los depósitos para los residuos serán de hierro, de forma cilíndrica, de cierre, hermético, dotados de manijas para su conducción, y terminados en su parte superior en un tubo abierto de sección semi-circular de 0.15 de radio, que ajustará a los orificios a básculas las mesas.

**Art. 2295** — El aparato de calefacción donde se efectúe la cocción del pescado, deberá tener la disposición y forma más apropiada para su mantenimiento en perfecto estado de limpieza, y contará en su parte superior con una campana suficientemente amplia para coleccionar los humos y emanaciones de la cocción, los que conducirá a una chimenea de tiraje lo más eficaz posible, a cuyo fin, si es necesario, se le dotará de un aspirador eléctrico o dispositivo equivalente.

**Art. 2296** — Es obligatorio en los comercios de la referencia implantar los procedimientos necesarios para efectuar permanentemente la extinción de las moscas, y para evitar la producción de toda clase de olores o emanaciones que puedan afectar a terceros.

**Art. 2297** — Ninguna pescadería podrá funcionar sin previa habilitación de la Dirección de Higiene Domiciliaria e Industrial, y sin estar ajustada a las prescripciones de la presente Ordenanza, a cuyo fin se les acuerda a las existentes un plazo de noventa días a contar de la fecha, bajo apercibimiento de disponerse su clausura inmediata.

**Art. 2298** — Las infracciones a esta Ordenanza se penarán con multa de diez a cincuenta pesos, o con clausura de los establecimientos, según los casos.