

Locales de uso público y de trabajo en común

Art. 1968 — Los cafés, grandes tiendas, restaurantes, templos, sports, y en general todo local de uso público, donde puede motivarse aglomeración de personas, deberá satisfacer las prescripciones de la ordenanza vigente de fecha 7 de Octubre de 1925, sobre instalación de servicios sanitarios, en la medida que sea aplicable a juicio de la Dirección de Higiene Domiciliaria e Industrial, según la índole de los recintos.

Art. 1969 — Los servicios higiénicos de los locales expresados se establecerán debidamente independizados de los recintos destinados a la concurrencia, y en ningún caso se podrá efectuar su ventilación a expensas de éstos, para lo cual cada sección de ellos estará provista de una puerta, o cancel, que aisle ambos ambientes.

Art. 1970 — En los templos, tiendas, y en los locales especialmente frecuentados por señoras, los servicios higiénicos se establecerán exclusivamente para éstas.

Art. 1971 — Los locales de uso público a que se refieren los artículos anteriores, y los establecimientos, comercios, oficinas y locales destinados al trabajo de personas en común, deberán además satisfacer a las condiciones generales de higiene determinadas a continuación.

Art. 1972 — Es obligatoria la ventilación de los recintos, en el sentido de mantener su ambiente en debidas condiciones de higiene, para lo cual los respectivos dueños deberán adoptar los procedimientos que estimen convenientes, siempre que motiven el cambio del aire, y que no sean objeto de observación por parte de la Dirección de Higiene Domiciliaria e Industrial.

Art. 1973 — El estado higiénico del ambiente de los recintos se determinará mediante termómetros situados en puntos apropiados de los locales, no debiendo ellos acusar una temperatura mayor de 24 en la estación calurosa, ni menor de 14° en la estación fría.

Art. 1974 — A los efectos de lo dispuesto en el artículo anterior podrán emplearse medios de calefacción apropiados, siempre que sean aceptables a juicio de la oficina respectiva.

Art. 1975 — En los locales de trabajo donde, como consecuencia de las manipulaciones, o por cualquier otra causa, se produzcan polvos, emanaciones, humo, o vapores, deberán adoptarse los procedimientos necesarios para evacuar al exterior dichos productos y evitar sus efectos sobre los operarios.

Art. 1976 — En los locales donde se trabaja debe existir una iluminación natural conveniente, no pudiendo ser la superficie total de las aberturas que le produzcan menor de 1/6 de la superficie del local. Cuando deba hacerse uso de la iluminación artificial ésta deberá ser debidamente higiénica, y convenientemente intensa y orientada.

Art. 1977 — Todas las partes de los recintos destinados a la concurrencia o a los operarios, deberán mantenerse debidamente limpios, y blanqueados o pintados según las partes de que se trate.

Art. 1978 — En los locales de uso público, como cafés, restaurantes, etc., que por su índole requieran el uso de cocina, deberán cumplirse con respecto a éstas todas las condiciones prescriptas en el artículo 2º para los servicios sanitarios.

Art. 1979 — Acuérdate un plazo de seis meses para que los dueños de los locales y establecimientos a que se refiere esta Ordenanza, cumplan lo que queda prescripto previa solicitud de aprobación de las instalaciones, acompañadas de un croquis que se presentará a la Dirección de Higiene Domiciliaria e Industrial.

Art. 1980 — Los infractores al artículo anterior incurrirán en multa de cincuenta pesos, y una vez habilitados los locales, en multas de diez pesos, por incumplimiento a cualquiera de las demás prescripciones de la presente Ordenanza.