



[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

MALDONADO//y archívese.- Expediente N°14464; SECRETARIO JUNTA DEPARTAMENTAL SR. CASSE-
 sugiere que la reglamentación a que se refiere el expediente N°14377, sobre Contabi-
 lidad y Tesorería de la Junta Departamental sea aprobada por el Cuerpo.- Por unanimidad
 (7 votos) se dicta la siguiente RESOLUCION: Desglósense con constancia en ambos expedien-
 tes y archívese.- Expediente N°14695; EDIL SR. ANTONIO CARBONARO, reitera su renuncia -
 al cargo de Edil que presentara con fecha 18/10/972.- Por unanimidad (7 votos) se dicta
 la siguiente RESOLUCION: Archívese.- Expediente N°14767; MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURO-
 SOCIAL contesta telegrama solicitando intervención de empresas de Punta del Este y
 Montevideo que violan leyes laborales y eluden cargas sociales.- Por unanimidad (7 votos)
 se dicta la siguiente RESOLUCION: Enterado, vuelvan los presentes obrados a la Inspecc-
 ion Departamental de Trabajo a sus efectos.- Expediente N°14763; INTENDENCIA MUNICIPAL
 sobre Proyecto de ORDENANZA SOBRE HIGIENE DE LOCALES DE ACCESO PUBLICO.- Tras breve -
 intercambio de ideas y luego de introducirse algunas modificaciones en los artículos 1°, 13° y
 14° del proyecto original la Junta por unanimidad (7 votos) dicta el siguiente DECRETO -
 N° 275: Art. 1°) Los establecimientos donde se produzcan, elaboren, procesen, depositen
 o expendan productos destinados a alimentación o a bebidas, quedan sujetos al cumplimen-
 to de las normas que establece la presente Ordenanza.- Art. 2°) Los establecimientos y
 locales a que se refiere el artículo anterior, deben mantenerse en condiciones higiénicas
 aceptables, en cuanto a instalaciones, utensilios, envases, mercaderías, mobiliario,
 limpieza y aseo del personal, etc.- Art. 3°) Los locales serán bien iluminados y aereados
 y en aquellos donde se produzcan polvo, emanaciones, humo o vapores, deberán instalarse
 dispositivos para la inmediata y permanente evacuación de los mismos hacia el exterior.-
 Art. 4°) El agua que se utilice en esos establecimientos para elaboración, bebida, lava-
 dorio de utensilios y envases, etc., será potable, procedente de la red de agua corriente
 o, en casos excepcionales, de pozos, en cuyo caso la pureza y potabilidad será determina-
 da por el Laboratorio de Análisis de la Intendencia Municipal, u otro Oficial que ésta -
 designe.- Bajo ningún concepto podrá utilizarse agua procedente de depósitos.- Art. 5°)-
 El personal que trabaje en los establecimientos mencionados usará ropa adecuada, limpia,

//y en buen estado.- Las empresas que lo deseen podrán proporcionar uniformes apropiados, a juicio de la Dirección de Higiene.- Cuando el tipo de trabajo lo requiera (panaderías, churrasquerías, cocinas, plantas de elaboración, etc.) se usará ropa blanca y gorro blanco que cubra todo el cabello.- Art. 6°) Al finalizar el trabajo de elaboración y/o expendio, los envases que no se eliminan, las máquinas y los utensillos utilizados, serán convenientemente limpiados y depositados en forma higiénica.- Art. 7°) Los locales que se reglamenten y su mobiliario y maquinaria, serán pintados por lo menos una vez al año y cuando por su estado, la Dirección de Higiene lo determine.- Art. 8°) Los utensillos de uso para alimentación o bebida serán secados con paños blancos bien limpios.- Art. 9°) Los locales donde se despachen bebidas o expendan emparedados, empanadas, panchos, sandwichs, chivitos, helados u otros productos alimenticios similares se clasifican en las categorías siguientes: a) Expendio al mostrador o al paso.- b) Expendio en mesa.- c) Expendio mixto (al mostrador y en mesas).- En cualquiera de estas tres categorías, los pisos serán de material impereable, las paredes de mampostería y los techos de cielo-raso de material adecuado.- Los mostradores serán de mármol u otro material similar impermeable, de fácil limpieza y estarán dotados de por lo menos una piletta amplia, con su correspondiente canilla en perfecto funcionamiento, así como con los desagües reglamentarios.- Las mesas serán mantenidas limpias y en buen estado.- Art. 10°) Las bebidas que se expendan para consumo inmediato, en los comercios que se reglamentan, deberán conservarse en los envases originales, no permitiéndose el expendio de bebidas tipo refresco o similares, fuera de los envases originales, debiéndose destapar, en el momento de servirlos y en presencia del cliente.- Art. 11°) Todos los locales a que se refiere el Art. 1°, además de los destinados a industrias, comercio, enseñanza, agencias, sala de espectáculos, gimnasios y oficinas, deberán estar dotados de gabinetes higiénicos, para el uso del personal y del público y mantenerlo en buenas condiciones de higiene, funcionamiento y conservación.- Art. 12°) Los gabinetes higiénicos tendrán piso de material impermeable -mosaico o monolítico, con buenos desagües y paredes de revoque lustrado impermeable o azulejos, hasta la altura de dos metros.-



MALDONADO/Art. 13°) Los gabinetes higiénicos para uso del personal o del público, estarán convenientemente separados del local de trabajo, o de expendio, o de las habitaciones destinadas a vivienda, y contarán con puerta apropiada y en buen funcionamiento y con buena ventilación.- Art. 14°) Los locales donde concorra personal mixto tendrán gabinetes higiénicos para ambos sexos, en cantidad suficiente proporcional al número de usuarios y los mismos comprenderán: a) para hombres: lavatorio, water y mijitorios; con descarga periódica o permanente; b) para damas: lavatorio y water.- Ambos tipos tendrán instalaciones de agua corriente, canillas y cisternas en buen funcionamiento.- Art. 15°) Los waters closet estarán aislados del resto del gabinete, por tabiques o mamparas apropiados, que no serán transparentes y permeables.- La superficie mínima donde se instalarán será de 1 mt. 20 x 0.80 x 2.40 de altura.- Art. 16°) Los comerciantes deberán tener a disposición de los usuarios paños limpios, jabón y papel higiénico, que serán ofrecidos en forma gratuita o remunerada y en un todo de acuerdo a las disposiciones vigentes.- Art. 17°) Las fábricas, industrias y barracas, tendrán además de lo descripto precedentemente, instalaciones de baños del personal obrero, con agua fría y caliente.- Art. 18°) Los locales que se reglamentan quedan sujetos además a las disposiciones que sobre la materia, rigen en la Ordenanza General de Construcciones y en lo pertinente en lo que pueda disponer la Dirección de Arquitectura Municipal, sin cuya aprobación previa no podrán iniciarse ninguna instalación o reforma.- Art. 19°) Los locales que se reglamentan en las presentes disposiciones y que a la fecha no llenaran los requisitos de instalaciones establecidas precedentemente, disponen de un plazo de tres meses, para colocarlos en condiciones reglamentarias, a partir de la fecha de aprobación.- Art. 20°) La infracción a cualquiera de las disposiciones precedentes, dará motivo a la aplicación de las multas y/o sanciones, que establece la Ordenanza de Salubridad e Higiene.- Las infracciones expresamente penadas por otras Ordenanzas, serán sancionadas de acuerdo a las mismas.- Art. 21°) Comuníquese, publíquese, etc. y pase a la Intendencia Municipal a sus efectos declarándose urgente.- Expediente N°14768; INTENDENCIA MUNICIPAL DIRECCION DEL PLAN REGULADOR solicita anuencia para expropiar un área aproximada de 350 m2. del padrón 4938 marra...