

ORDENANZA DE RESTAURANTES, CAFES Y BARES

Restaurantes:

Art. 1º) Las construcciones, locales e instalaciones destinadas a restaurantes, deberán cumplir en lo pertinente, las condiciones y exigencias establecidas en la presente reglamentación.

Cocina de los Restaurantes

Art.2º) Las cocinas de los restaurantes no podrán instalarse en sótanos o subsuelos. Deberán contar con:

- a) Piso impermeable, liso y de fácil limpieza.
- b) Piletas de lavado de alimentos, alejadas de la zona de preparación y cocimiento de comidas, dotadas de servicio de agua potable y conectadas con la red cloacal o con el pozo sumidero.
- c) Campana de material incombustible, lisa y de fácil limpieza, para evacuar humos, olores, vapores, etc. Y estarán provistas de chimenea que comunique al exterior y extractores de aire para evacuación rápida. La altura de la chimenea deberá sobrepasar como mínimo en tres metros de altura el nivel del edificio colindante más alto.
- d) Paredes revestidas hasta una altura mínima de dos metros en azulejos, mármoles u otro tipo de materiales impermeable liso, aceptado por la Dirección Higiene u oficina técnica competente.
- e) Las aberturas de ventilación y acceso, estarán protegidas con mallas contra insecto, y deberán contar con una superficie de iluminación y ventilación adecuada al local destinado a ese fin.
- f) Los techos serán lisos, revocados o de material de fácil limpieza.
- g) Las mesas de trabajo deberán ser de un material liso y de fácil limpieza (mármol, acero inoxidable u otro material que a criterio de la División de Higiene pueda ser utilizado para este fin).
- h) Los útiles que se usen en la cocina, no podrán ser esmaltados y sólo se permitirán superficie lisa y de fácil limpieza, pudiendo ser su material de aluminio, loza, acero inoxidable, porcelana, hierro o cobre. En el caso de los últimos deberán estar perfectamente estañados en su superficie de contacto con los alimentos.

Art.3º) Los útiles de limpieza y secado estarán en todo momento en perfectas condiciones de higiene.

Vestuarios

Art.4º) Los restaurantes donde trabajen más de tres personas, contarán con locales destinados a vestuarios (uno por cada sexo), separados de cocinas, despensas o servicios higiénicos. Dispondrán de lavatorios dotados de agua potable para el lavado de manos y aseo del personal usuario.

Servicio Higiénicos

Art.5º) Los restaurantes, cafés, bares y afines, dispondrán de servicios higiénicos para uso público, como mínimo uno por cada sexo, contruidos de acuerdo a las exigencias de la Oficina Técnica Municipal, y no deberán comunicarse directamente con locales de elaboración de alimentos; y en caso de salones comedores, estarán separados de estos mediante mamparas frontales de madera u otro material similar.

Salones Comedores

Art.6º) Los salones comedores 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 techos inclinados tendrán esta altura como media, y una mínima de dos metros cincuenta. Recibirán luz y aire directamente del exterior por medio de ventanas, puertas y banderolas, debidamente protegidas contra la entrada de insectos.

Comedores al aire libre

Art.7º) Los comedores al aire libre destinados al servicio de comedor serán pavimentados con materiales asfálticos lisos, baldosas u hormigón lustrado, quedando totalmente prohibido el uso de materiales sueltos (pedregullo, tosca, etc.), productores de polvo o de difícil limpieza.

Higiene General

Art.8º) Prohíbese utilizar aserrín de madera o similares para el secado o protección de pisos, así como su depósito en los locales referidos por el presente decreto.

Art.9º) Los establecimientos deberán permanecer en perfectas condiciones de higiene. Queda absolutamente prohibida la existencia de cualquier clase de animales.

Art.10º) Los restos de comestibles, basura y desechos, así como todo producto fuera de las condiciones reglamentarias, serán retiradas diariamente del local de elaboración. Los recipientes respectivos deberán contar con tapa hermética.

Parrilladas, Casas de Comida, Rotiserías y Fiambrerías

Art.11º) Estas disposiciones serán aplicables asimismo a los locales destinados a parrilladas, casas de comida, rotiserías, fiambrerías y demás casas similares.

Cafés, Bares y Afines

Art.12º) Los establecimientos destinados a cafés, bares y afines, deberán cumplir las normas de la presente reglamentación en lo relativo a higiene, elaboración, depósitos y expendios de sustancias alimenticias, además de las disposiciones especificadas sobre las distintas instalaciones de los locales. También lo será para las cantinas y bares que funcionen en clubes e instituciones sociales, deportivas o de cualquier otra índole.

Art.13º) Deberán contar con piletas para el lavado de vajilla, que dispondrán de suministro de agua potable en abundancia, y reunirán las siguientes condiciones:

- a) Estarán construidas de aluminio, acero inoxidable u otro material apropiado a juicio de la División de Higiene.
- b) Contarán con desagües permanentes que permitan la renovación constante del agua de lavado, quedando prohibido el uso de tapones o cierres.
- c) Las llaves, grifos o robinetes, serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento.
- d) El desagüe se hará a las vías sanitarias o sumideros aprobados por la oficina técnica municipal.

Art.14º) Los mostradores serán lisos en su superficie superior, sin uniones abiertas, ni roturas, y se construirán con materiales impermeables y de fácil lavado.

Art.15º) Las cámaras frías, heladeras y vitrinas refrigeradas, sólo podrán contener productos comestibles en perfecto estado de conservación e higiene. Los alimentos fríos exhibidos (masas, sándwiches, panes, etc.) se conservarán en vitrinas o campanas transparentes, depositados en bandejas de material impermeable y de fácil lavado.

Art.16º) Los hornos, hornallas o cocinas, deberán ajustarse en todo a lo establecido en el Art. 2º. Inc. a, b, c, d, e, f y g.

Art.17º) En todos los casos el suministro de condimentos a base de mostaza y otros aditivos, saborizantes, etc. deberán realizarse por medio de recipientes con cierre que evite la contaminación del contenido. Las bombillas de paja, papel o plástico se ofrecerán debidamente envueltas, por unidad, en sobres o forros herméticos de papel o similares.

Art.18º) La vajilla y utensilio en general no ofrecerán deterioro alguno que impida su perfecta higienización u ofrezca peligro de contaminación. Asimismo se prohíbe el uso de utensilio o vajilla de madera para el servicio al público.

Art.19º) La elaboración de sándwiches, minutas y demás alimentos deberán realizarse en sitios destinados exclusivamente a ese fin, alejados de zonas susceptibles de provocar contaminación y aislados del público, quedando prohibida la existencia y depósito de implementos u objetos extraños a la tarea que allí se cumple (bolsas, casilleros con botellas, ropas, basuras, etc..)

Art.20º) Todos estos comercios deberán ajustarse además a lo que establece la reglamentación sobre habilitación de comercios que expenden sustancias alimenticias, debiendo su personal administrativo y de servicio, contar obligatoriamente con el Carné de Salud expedido por la División de Higiene Municipal.

Art.21º) Los comercios a que hace referencia esta reglamentación, ya instalados, que no se encuentren encuadrados en lo establecido en los diferentes artículos de la presente reglamentación, tendrán un plazo de hasta 180 (ciento ochenta) días a partir de la fecha de su notificación, para adecuar los locales a las exigencias establecidas precedentemente. Vencido el mismo, la División de Higiene Municipal quedará facultada para proceder a la aplicación de las sanciones que establece el Art.24º)

Art.22º) Las disposiciones precedentes serán ineludiblemente obligatorias cuando se trate de apertura de nuevos locales o cuando los existentes cambien de propietario. No obstante ello, la Intendencia Municipal, a petición de parte interesada y previo dictamen de las oficinas técnicas competentes, podrá autorizar tolerancias en los siguientes casos:

- a) Cuando incidan razones de fuerza mayor o impedimento insuperables, que tornen imposible o de muy difícil y gravosa realización, el ajuste estricto a todas las especificaciones contenidas en este decreto.
- b) Cuando el valor de ciertas mejoras que fuera necesario introducir en el local resultaren notoriamente antieconómicas, en atención a la modestia del establecimiento.
- 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 de este tipo de comercio.

Del Personal

Art.23º) Los empleados afectados al servicio de restaurantes, bares, cafés, etc. deberán vestir ropa adecuada, en perfecto estado de conservación y limpieza, como asimismo el personal destinado a la elaboración o preparación de alimentos deberá usar ropa de trabajo color blanco de media manga y gorro del mismo color.

De las sanciones

Art.24º)

- a) A los infractores al Art.13º Inc.d) Art.15º y 18º, una multa de N\$ 200.00 (nuevos pesos doscientos) por la primera vez, duplicándose en caso de reincidencia.
- b) A los infractores a los Arts. 10º, 19º y 23º una multa de N\$ 100.00 (nuevos pesos cien) por la primera infracción, duplicándose en cada caso de reincidencia.
- c) A los infractores al Art.9º, una multa de N\$ 100,00 (nuevos pesos cien) por primera infracción, duplicándose en cada caso de reincidencia, llegando hasta la clausura del establecimiento, temporaria o total si a criterio de la División de Higiene, representó peligro de contaminación la tenencia de animales domésticos.

- d) A los infractores al Art.20° (no contar con habilitación municipal previa) una multa de N\$ 100.00 (nuevos pesos cien), y la clausura del establecimiento hasta su regularización; más una multa de N\$ 60.00 (nuevos pesos sesenta) por la no tenencia del Carné de Salud Municipal, por cada empleado que se encuentre en infracción.

Art.25°) Deróganse todas las disposiciones que se opongan a la presente reglamentación.

(Aprobada el 31 de octubre de 1977)