

Expte. 15179/S/1965
Fecha: 04/10/1966

DECRETO N° 1155

Artículo 1º.- Apruébase la Reglamentación de la Ordenanza N° 2677/65 que legisla sobre la INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LAS FÁBRICAS DE AGUAS GASEOSAS (SODA) y que obra a fs. 27-28 y 29 del presente.

Mendoza
B.M. 578, p. 475 (07/10/1966)

Martí Garro

REGLAMENTACION ORDENANZA N° 2677/65

INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LAS FÁBRICAS DE AGUAS GASEOSAS (SODA)

Artículo 1º.- A los fines de cumplimentar lo dispuesto por la Ordenanza de referencia, los establecimientos a que se hacen mención en la misma quedarán sujetos a la presente reglamentación.

Artículo 2º.- Las fábricas ya instaladas y registradas ante la Sub-Dirección de Bromatología conservarán el mismo número de inscripción, pero deberán presentarse nuevas muestras del o los productos elaborados, a fin de determinar su aptitud actual. Las ya inscriptas quedan eximidas del pago de aranceles por análisis de los productos declarados, pero abonarán el que fija la ordenanza general tributaria por todo otro producto que se haya incorporado a su línea de producción a la fecha de su actualización.

Artículo 3º.- El local de elaboración será de mampostería, cerrado en todos sus lados, debiendo además reunir las siguientes condiciones:

- a) La superficie mínima será de 50 metros cuadrados y su altura de 3 metros, las paredes serán revocadas y pintadas, tendrán friso impermeable de azulejos, vicri o similar que reúna las mismas condiciones y a 2 mts. de altura en todo su perímetro.
- b) Los pisos serán impermeables, de mosaico o cemento antideslizante, con declives a canaletas cubiertas, rejillas o tubos colectores que conduzcan a cámara séptica o red cloacal.
- c) El techo será de bovedilla, revocada o de cemento alisado, de fácil limpieza y pintado en colores claros.
- d) La ventilación será amplia, obtenida por claraboyas o ventiluz lateral, cubiertas con telas metálicas o plásticas fijas, contra insectos. Cuando no sea suficiente será reforzada por ventilación artificial que asegure una renovación de aire, en horas de trabajo, de por lo menos tres veces por hora.
- e) Las puertas de acceso al local estarán provistas de protección contra insectos y dispositivos automáticos que garanticen su perfecto cierre.
- f) La iluminación será abundante, con luz natural y cuando ésta sea insuficiente se complementará con luz eléctrica.
- g) El local no podrá tener comunicaciones directas con ambientes destinados a dormitorios, baños, cocinas o cualquier otra dependencia que no esté vinculada a la elaboración o no guarde las mismas condiciones de construcción e higiene que las indicadas precedentemente.
- h) Queda prohibido dentro de los locales de elaboración, la instalación de altillos efectuados con materiales que no estén autorizados por el Reglamento General de Construcciones.
- i) La comunicación de los locales de trabajo con las distintas dependencias, en el caso de estar muy separadas entre sí, deberá efectuarse a través de veredas de mosaico, cemento o lajas de piedra. Las paredes de la planta de elaboración que no den sobre medianeras, deberán poseer en su perímetro exterior una vereda de mosaicos, cemento o lajas de piedra de un metro de ancho como mínimo.
- j) La entrada y salida de vehículos como así la playa de carga y descarga deberá contar con losa de hormigón o piso de lajas de piedra a fin de evitar el polvo y el barro. El resto del terreno no involucrado en el presente apartado deberá poseer condiciones de aseo y presentación.

Artículo 4º.- Los restantes locales que compongan la fábrica deberán reunir las condiciones generales señaladas por el Reglamento General de Construcciones.

Artículo 5º.- Todos los establecimientos deberán tener baños para ambos sexos, cuya construcción se ajustará a las disposiciones emanadas de Obras Sanitarias de la Nación. La proporción será de un retrete por cada veinte (20) empleados o fracción. Los mingitorios serán independiente de los retretes y en la relación de uno por cada diez (10) hombres. Cuando las dependencias sanitarias no estén conectadas a la red cloacal deberán estar dotadas de cámaras sépticas. Las duchas contarán con agua fría y caliente en la proporción de una por cada siete (7) obreros. Queda prohibido el uso de calefones a combustibles líquidos. En el caso de emplearse calefones eléctricos se deberá efectuar la correspondiente conexión a tierra. Tendrán lavamanos con agua fría y caliente en la proporción de uno por cada cinco (5) obreros.

Artículo 6º.- Todos los establecimientos habilitarán vestuarios, cuya capacidad será de 0,75 metros cuadrados por cada obrero y por turno, dotados de armarios individuales y bancos. Los vestuarios serán separados por sexo.

Artículo 7º.- El personal deberá contar con Libreta Sanitaria en el lugar de trabajo, que será exhibida a requerimiento de la autoridad sanitaria. La no exhibición de tal documento no actualizado, autorizará al funcionamiento interviniente a suspender preventivamente las tareas del infractor, el que no las podrá reanudar hasta no contar con el aludido documento. El propietario del establecimiento en que se haya producido la infracción, se hará posible asimismo de sanciones, individualmente por cada empleado sin Libreta Sanitaria, de acuerdo con lo estipulado en la Ordenanza 2110/64.

Artículo 8º.- Deberá poseer ropa adecuada, lavable, y de colores preferentemente claros, en perfecto estado de higiene y de conservación. El personal encargado de la preparación y acondicionamiento de los productos estará provisto de equipo impermeable, que el propietario está obligado a suministrarle.

Artículo 9º.- Las maquinarias, motores, etc., destinados a la elaboración tendrán dispositivos de protección y estarán retirados de los muros a una distancia de 0,80 metros y a un metro entre maquinarias, sobre bases adecuadas para que no se produzcan trepidaciones.

Artículo 10º.- El lavado de los envases se hará solamente en forma mecánica, mediante máquinas lavadoras y enjuagadoras a presión, con una solución de agua caliente de detergente o soda cáustica al 4%, debiendo ser enjuagados con abundante agua con procedimientos mecánicos de igual eficacia. En los casos en que deba procederse al desarme del sifón y en todas las circunstancias que sea necesario, deberá efectuarse el lavado interior del mismo. Queda terminantemente prohibido el uso de piletas de cualquier clase para el lavado de los envases. Las máquinas, aparatos, útiles, cajones, vehículos y demás elementos empleados en la fabricación y transporte de los productos, deberán mantenerse en perfecto estado de higiene.

Artículo 11º.- Las armaduras metálicas deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas y la válvula y demás partes que puedan estar en contacto con el líquido, estarán construidas o revestidas de estaño técnicamente puro o aleado con más de diez por ciento de antimonio y tres por ciento de cobre o serán de otro material debidamente autorizado. Los revestimientos deberán ser uniformes, sin soluciones de continuidad o picadura y de no menos de un milímetro de espesor.

Artículo 12º.- Cuando fabriquen en pequeña escala aguas gaseosas en bares, restaurantes, confiterías, hoteles, etc., para exclusivo consumo de los clientes que concurran a los mismos, los envases llevarán la leyenda “Para consumo exclusivo del comercio” a los fines de evitar su comercialización a terceros.

Artículo 13º.- Regístrese, comuníquese, etc.