

Ordenanza sobre higienización de carnicerías, proyectada por la Junta E. Administrativa del Durazno.

(APROBADA POR EL CONSEJO NACIONAL DE HIGIENE CON LAS MODIFICACIONES A CONSEJADAS POR LA SECCIÓN DE SANIDAD TERRESTRE).

ARTÍCULO 1.º

Las carnicerías establecidas ó que en adelante se establezcan en la planta urbana de esta villa, deberán ceñirse á las prescripciones siguientes:

- A— El piso del despacho debe ser de madera dura machihembrada ó de material mineral liso impermeable y se colocará á mayor nivel que el de la vereda.
- B— Las paredes serán de ladrillo, revocadas en todas sus partes con mezcla de arena y cal de la mejor calidad y se le pondrá un friso de dos metros de alto de baldosas blancas vidriadas ó pintadas de blanco al aceite hasta obtener brillo.
- C— En el techo, no siendo de material liso, se le colocará cieloraso de madera pintado al aceite ó al barniz hasta dejarlo brillante.

ARTÍCULO 2.º

La renovación constante del aire se asegurará por medio de aberturas practicadas en cada puerta ó ventana de acceso al local de las carnicerías á una altura no mayor de uno y medio metro del piso exterior debiendo medir dichas aberturas (por cada frente de la calle y al patio) una superficie total de un metro cuadrado más ó menos.

ARTÍCULO 3.º

Las aberturas de ventilación podrán protegerse con persianas fijas, rejillas de hierro, telas metálicas con mallas no menores de un centímetro cuadrado ú otros medios que permitan la libre circulación del aire.

ARTÍCULO 4.º

Los muebles y demás enseres necesarios á la inetalación interior de las carnicerías, se ajustarán á las prescripciones siguientes:

- A—La ganchera será de hierro ó de madera dura pulida, con ganchos de hierro galvanizado y se instalará de manera que no impida la libre circulación y el aseo.
- B—El mostrador será de esqueleto de hierro ó de madera dura pulida, con el espacio inferior libre en toda su extensión y mesa de piedra mármol inclinada hacia afuera de modo que exponiendo la carne á la vista del comprador pueda evitarse su manoseo.
- C—El picadero será también de madera dura y perfectamente pulida por todas sus caras.
- D—Habrá además en el despacho, un receptáculo móvil para desperdicios y residuos, que será construído de hierro galvanizado.

ARTÍCULO 5.º

En el mismo local de las carnicerías queda absolutamente prohibido:

- A—Establecer ningún negocio ó industria similar sin permiso de la autoridad municipal, quien podrá concederlo ó negarlo según el dictamen que al respecto produzca el Consejo Nacional de Higiene.
- B—Tener otros muebles ni utensilios que los puramente necesarios para el ejercicio de esa industria.
- C—Mantener comunicación directa con los dormitorios de los empleados ó de la familia del propietario del establecimiento.
- D—Que por ningún principio ni circunstancia alguna, puedan dormir en su interior personas ó animales.

ARTÍCULO 6.º

Para cortar huesos se hará uso de la sierra únicamente, prohibiéndose en absoluto el empleo para esa operación del hacha ó cualquier otra herramienta análoga.

ARTÍCULO 7.º

Fuera de las horas de despacho y limpieza interior del local, las carnes se mantendrán cubiertas por fundas de tejidos livianos que permitan el pasaje del aire á su través, debiendo conservarse dichas fundas en perfecto estado de aseo.

ARTÍCULO 8.º

A los efectos puramente de la limpieza prescrita por el artículo anterior y de la inspección de Salubridad se consideran horas de despacho de 6 á 10 de la mañana de 6 de octubre á abril y de 7 á 11 en los demás meses.

ARTÍCULO 9.º

Los inspectores ó comisarios de Salubridad tendrán libre acceso á las carnicerías y sus dependencias y podrán proceder al comiso de carnes en general y artículos derivados, en mal estado, sea por principio de putrefacción ó porque presente signos evidentes de hallarse cansada.

ARTÍCULO 10

El reparto de carne á domicilio se hará en cubetas de hojalata, hechas en forma de canastas, con aro del mismo metal para el brazo ó adaptable para colocar de á par en la grupa del caballo si se ha de hacer la conducción por este medio.

La carne se pondrá cortada en dichas cubetas, en la cantidad y calidad precisa para cada familia ó establecimiento consumidor, debiendo llevar cada porción un gancho de hierro galvanizado con el nombre del destinatario con toda claridad en un papel nuevo.

Los carros para el reparto quedan en absoluto suprimidos.

ARTÍCULO 11

Las personas que despachen carne al público, además del vestido en buen estado de aseo deberán usar mangas cortadas hasta el codo, blusa ó delantal blanco, quedándoles prohibido fumar durante las horas del despacho.

ARTÍCULO 12

Siempre que circunstancias excepcionales no reclamen abreviar los términos, la limpieza del despacho, dependencias y locales anexos se practicará como sigue:

- A— Diariamente mostradores, picaderos, gancheros, ganchos, cubetas ó canastos del reparto y pisos.
- B— Dos veces por la semana, el lavado de pisos con agua creolinada al 5 %.
- C— Cada quince días limpieza general.

ARTICULO 13

Fíjanse los días y horas para establecer el control de lo dispuesto en el artículo anterior, en el orden siguiente; la limpieza diaria á partir de las dos de la tarde; para la bisemanal, los jueves y domingos; y para la bimensual los 1.º y 15 de cada mes.

ARTICULO 14

La renovación de las pinturas y barnices del cielorraso, frisos, puertas y ventanas del local ocupado por las carnicerías se practicará anualmente, en el mes de Octubre, y la del blanqueo interior del despacho y locales anexos cada semestre, contando desde ese mes.

ARTICULO 15

La conducción de las carnes desde los corrales de abasto hasta las carnicerías se hará en los carros en que actualmente se hace el reparto á domicilio, debiendo para ello hacerlos forrar interiormente de hierro galvanizado laminado, ponerles ganchos del mismo metal y condición para colgar las porciones en que se dividan las reses para su conducción y colocarles en la parte delantera y trasera persianas de madera de quitaipón, para facilitar la limpieza interior.

ARTICULO 16

Los descargadores de carne deberán usar para esa operación capuchones de tela blanca impermeable y lavable de un metro cincuenta centímetros de largo por un metro de ancho desde los hombros abajo y se descubrirán los antebrazos hasta el codo.

Esos capuchones se conservarán en perfecto estado de limpieza.

ARTICULO 17

Sólo se podrán conducir en los carros, además de los cuartos de carnes, las cabezas, corazones, hígados, bazos, chinchulines y mondon-gos pelados á uña. Las cabezas con cuero, los estómagos, los intestinos y las patas de los vacunos y lanares no podrán ser transportados á la Villa sino en perfecto estado de limpieza y previa preparación especial que los haga aptos para el consumo.

ARTÍCULO 18

Las caballerizas destinadas á los animales para el servicio de las carnicerías deberán situarse á diez metros por lo menos de distancia del local ocupado por éstas y se mantendrán en el más perfecto estado de limpieza, regándoles el piso con agua creolinada al 5 % y haciendo extraer la bosta diariamente. Los animales que para ese servicio se empleen no deberán estar enfermos ni lastimados.

ARTÍCULO 19

Las infracciones á los artículos 1.º, 2.º, 4.º, 5.º, 15 y 18 serán penadas con multas de cuatro pesos la primera vez, de diez pesos la segunda y con la clausura de la carnicería la tercera. Las demás infracciones se penarán según la importancia de las faltas que cometan. La falta de pago de las multas será penada con un día de prisión por cada dos pesos.

ARTÍCULO 20

Los comisarios ó inspectores de salubridad podrán por sí solos aplicar las multas á los infractores, que serán siempre los propietarios de las carnicerías aunque las infracciones provengan de sus empleados.

ARTÍCULO 21

Dentro de diez días de promulgada la presente ordenanza, cada propietario de carnicería estará obligado á hacerla inscribir en la Secretaría del Consejo de Higiene. En el acto de la inscripción dará su nombre, nacionalidad, calle y número de su establecimiento.

La omisión de este requisito será penada con una multa de diez pesos.

ARTÍCULO 22

Cuando la carnicería cambia de dueño ó se establezca una nueva, se llenará la misma tramitación bajo la pena establecida en el artículo anterior.

ARTÍCULO 23

La presente ordenanza entrará en vigor á los dos meses de su promulgación, debiendo fijarse un ejemplar en cada establecimiento del

ramo, en sitio visible para los concurrentes, y publicarse en la prensa local para su debido conocimiento.

Sección de Sanidad Terrestre.

Señor Presidente del Consejo Nacional de Higiene:

La reglamentación proyectada es análoga á la que rige en esta capital, y no tendría la Sección observación alguna que hacer, ateniéndose á la conformidad expresada por el gremio interesado que consta en la nota de remisión del proyecto, pero como las disposiciones han de regir para los actuales y futuros dueños de carnicerías, es necesario que aún en sus detalles reposen sobre fundamentos que no puedan dar origen á discusiones que tendrían por resultado modificaciones más ó menos importantes. En el caso presente las modificaciones que la Sección propone tienen solamente este último carácter y son las siguientes:

Al artículo 4.º — inciso *b*—No exigir la inclinación del mostrador por los inconvenientes que puedan resultar por el resbalamiento de los trozos y caídas consiguientes.

Al artículo 6.º—Permitir el uso del hacha por cuanto el cliente exige su empleo en ciertos casos, como por ejemplo: partir huesos para el cocido, quebrar costillas sin cortar las partes blandas.

Al artículo 9.º—La inspección de carne debe efectuarse en los corrales de abasto ó mataderos.

No sería justo que el comiso de carnes cansadas ó enfermas se haga en las carnicerías; se comprende que la inspección del punto de vista de la conservación al estado fresco se mantenga como lo establece el artículo.

Al artículo 10.—Mantener el empleo de carros reglamentando las condiciones que deben tener.

Tales son las modificaciones que cree la Sección deber aconsejar y propone que la Corporación las acepte á título de conclusión.

Saluda al señor Presidente.

Gabriel Honoré.